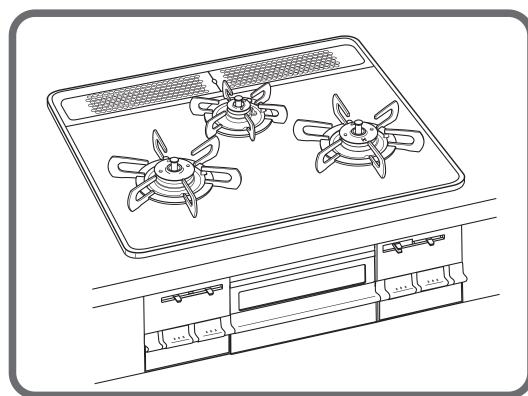
全口センサー搭載
Si センサーコンロ
パロマ ガスビルトイン機器
レンジフード連動機能付



PD-AF53W-R
PD-AF53W-L

取扱説明書

ガス機器防火性能評定品

家庭用　保証書付

このたびはガスビルトイン機器をお求めいただきまして、ありがとうございます。

●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
●この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。
●取扱説明書を紛失された場合はお近くの当社までお問い合わせください。

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。安心（Safety）、便利（Support）、笑顔（Smile）を約束する、賢い（intelligent）温度センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。

もくじ

はじめに	各部のなまえ	1
	特　長	3
	必ずお守りください	5
	設置について	13
使いかた	**コンロの使いかた**	
	コンロを使う前に	16
	コンロの使いかた	18
	揚げもの温度機能の使いかた	19
	炊飯機能の使いかた	21
	湯沸かし機能の使いかた	23
	コンロタイマーの使いかた	25
	カスタマイズ機能について	27
	グリルの使いかた	
	グリルを使う前に	32
	マニュアルモード（手動調理）の使いかた	33
	オートメニューモード（自動調理）の使いかた	35
	レンジフード連動機能の使いかた	39
上手に使って長持ちさせるには	点検とお手入れ	41
	故障かな？と思ったら	47
	安全装置について	49
	乾電池の交換について	50
仕様 アフターサービス	保管とアフターサービス	51
	仕　様	53
	保証書	裏表紙

Paloma

各部のなまえ

取扱説明書中の図はPD-AF53W-Rのご紹介となっております。
PD-AF53W-Lは、強火力バーナ, 電池交換サイン, 電池ケースが左、標準バーナ, 操作部が右についています。

温度センサー（奥コンロ）
奥コンロ（小バーナ）
ごとく（奥コンロ）
温度センサー（左コンロ）
左コンロ（標準バーナ）
グリル排気口
ごとく（左コンロ）
トッププレート
煮こぼれカバーリング（左コンロ）
火力調節つまみ（奥コンロ）
火力調節つまみ（左コンロ）
操作ボタン（左コンロ）
操作部
操作ボタン（奥コンロ）
グリル受け皿
グリル扉

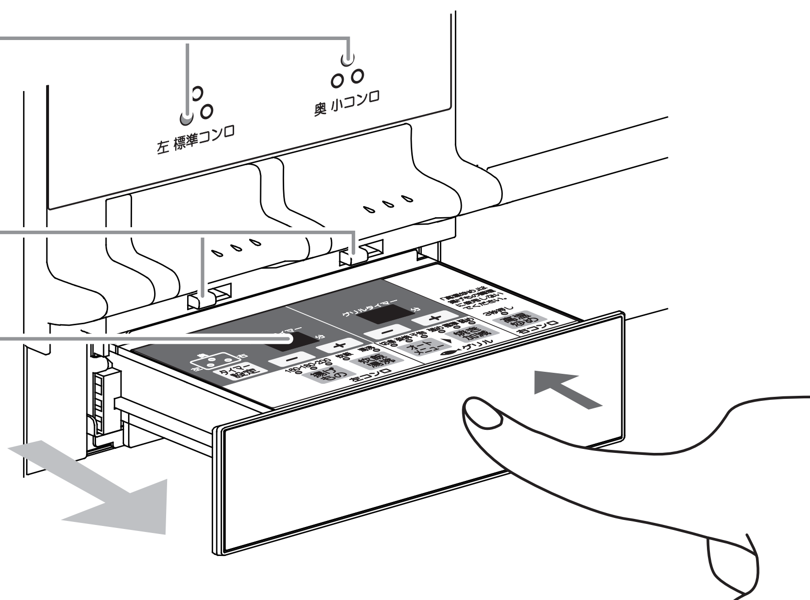
煮こぼれカバーリング（奥コンロ）
グリル排気口カバー
温度センサー（右コンロ）
右コンロ（強火力バーナ）
煮こぼれカバーリング（右コンロ）
ごとく（右コンロ）
火力調節つまみ（グリル）
火力調節つまみ（右コンロ）
操作ボタン（右コンロ）
電池ケース
電池交換サイン
操作ボタン（グリル）
グリル取っ手
焼網

操作部周辺の拡大図

点火確認ランプ

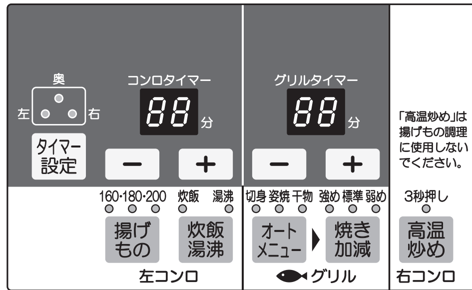
ロックつまみ

操作部
操作部前面を奥へ押してください。
操作部が手前に飛び出てきます。

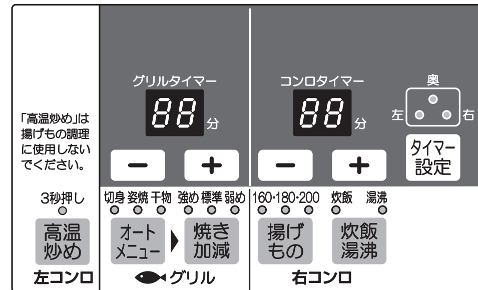


操作部について

◎PD-AF53W-Rの操作部
＊強火力バーナが右側、標準バーナが左側の器具です。



◎PD-AF53W-Lの操作部
＊強火力バーナが左側、標準バーナが右側の器具です。



操作部のなまえ

コンロタイマー表示ランプ
コンロタイマー設定時に点灯します。

タイマー設定スイッチ
コンロタイマーを設定・取り消しするコンロを選択するときに使用します。
→25ページ参照

揚げもの表示ランプ
揚げもの温度調節機能設定時に点灯します。

コンロタイマー表示部
コンロタイマーの時間を表示します。

＋ − スイッチ
コンロタイマー・グリルタイマーの時間を設定するときに使用します。

グリルタイマー表示部
グリルタイマーの時間を表示します。また、エラー発生時にエラーコードや発生部位コードを表示します。

焼き加減表示ランプ
焼き加減設定時に点灯します。

高温炒め表示ランプ
高温炒め設定時に点灯します。

オートメニュー表示ランプ
オートメニュー設定時に点灯します。

揚げものスイッチ
揚げもの温度調節機能設定時に使用します。
(標準バーナのみ)
→19ページ参照

炊飯表示ランプ
炊飯機能設定時に点灯します。

湯沸表示ランプ
湯沸かし機能設定時に点灯します。

オートメニュースイッチ
魚を自動的に焼き上げたいときに使用します。
→35ページ参照

高温炒めスイッチ(長押し)
高温炒め機能設定時に使用します。
(強火力バーナのみ)
→17ページ参照

炊飯／湯沸スイッチ
炊飯機能・湯沸かし機能のいずれかを設定時に使用します。(標準バーナのみ)
→21・23ページ参照

焼き加減スイッチ
オートメニュー使用時に焼き加減の調節ができます。
→35ページ参照

特　長

コンロ部の主な特長

■省エネルギー高効率コンロバーナ
（すべてのコンロ）

従来のコンロに比べ、受け皿がなく、お手入れしやすいバーナです。また、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

■立消え安全装置（すべてのコンロ）

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■天ぷら油過熱防止機能（すべてのコンロ）

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

■消し忘れ消火機能（すべてのコンロ）

万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分で自動消火します。

> **カスタマイズ機能（27ページ）**
> →自動消火するまでの時間を10分～90分（10分間隔）に変更することもできます。

■焦げつき消火機能（すべてのコンロ）

煮物などの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。（鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。）

■コンロタイマー機能（すべてのコンロ）

いずれか1ケ所のコンロで1～99分まで設定できます。設定した時間が経過すると自動消火し、ブザーでお知らせします。

> **カスタマイズ機能（27ページ）**
> →お知らせ音をブザー音からメロディに変更することもできます。

■異常過熱防止機能【早切れ防止機能】
（標準バーナ・強火力バーナのみ）

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。
この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。



> **カスタマイズ機能（27ページ）**
> →高温での調理が続いた場合、約30分で自動消火する設定を約15分に変更することもできます。

■高温炒め機能　（強火力バーナのみ）

煎りもの料理など高温が必要な調理の場合には、高温炒め機能（17ページ）をご使用ください。
高温炒め機能をご使用時も異常過熱防止機能がはたらき、高温になり過ぎたときや、約30分を過ぎたときは自動消火します。

■機能選択モード（標準バーナのみ）

標準バーナには「揚げもの」「炊飯」「湯沸かし」調理時に自動的に火加減したり、消火することのできる機能選択モードが付いています。

◎揚げもの温度調節機能
天ぷらなどの揚げもの調理をするときに、油の温度を5段階（160～200℃）のいずれかに一定に保ちます。

◎炊飯機能
自動的に炊飯し、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。

◎湯沸かし機能
沸騰後、自動的に消火します。

> **カスタマイズ機能（27ページ）**
> →5分間の保温をするように変更することもできます。
> （沸騰後、自動的に弱火になり、5分間保温した後消火します。）

グリル部の主な特長

■遠赤外線直火焼水なしグリル
グリル受け皿に水を入れずに使用できるので焼物がこんがり焼き上がります。さらに、グリル庫内の広い両面焼きグリルで、一度にたくさんのお魚を素早く焼き上げます。

■立消え安全装置
炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■消し忘れ消火機能
万一の消し忘れのために、グリルは最大約15分で自動消火します。

■グリル過熱防止装置
グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め、消火します。

■フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】
万一グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

■オートメニューモード【自動調理】
生魚の姿身・切り身や干物などをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げてくれるので、誰にでも簡単に調理することができます。

■マニュアルモード【手動調理】
設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、ブザーでお知らせします。

> **カスタマイズ機能（27ページ）**
> →お知らせ音をブザー音からメロディに変更することもできます。

■スマートグリル
グリルがスムーズに引き出せ、端までフルオープンするため、奥の調理物も簡単に出し入れすることができます。また、グリル受け皿や焼網もグリル扉ごと取り外せるので、より使いやすくお手入れも簡単にできます。

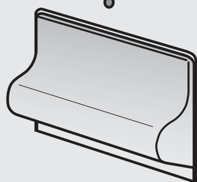
■グリルサイドカバー（46ページ）
表面がホーロー加工のグリルサイドカバーは簡単に着脱することができるので、取りはずしてお手入れできます。

その他の特長

■レンジフード連動機能
ビルトインコンロの点火・消火に連動してレンジフードも運転・停止します。
（対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。）
レンジフードのつけ忘れ・消し忘れの心配がなくなります。

> **カスタマイズ機能（27・40ページ）**
> →ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

■ハイパーガラスコートトップ
衝撃やキズに強く、重いものを落としてもひび割れの心配はありません。



※操作ボタン戻し忘れのお知らせについて

湯沸かし機能、炊飯機能、コンロタイマー機能、グリルタイマー機能が作動し自動消火した場合や、安全装置が働き自動消火した場合は、操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。
そのまま操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に "ピー・ピー・ピー" と3回ブザーが鳴り、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。

安全に正しくお使いいただくために

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。


禁止


火気禁止


分解禁止


注意


発火注意


必ず行う

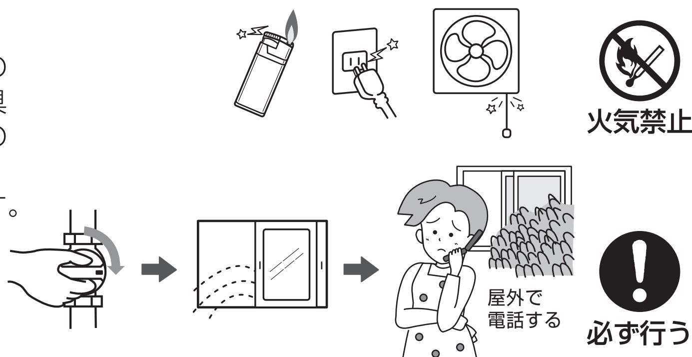

換気必要

⚠危険

■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺で電話を使用しないでください。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くのガス事業者（供給業者）に連絡する。



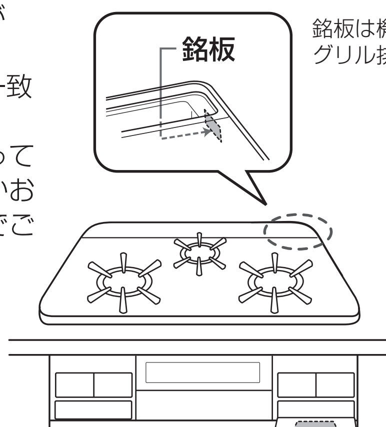
⚠警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

必ず行う

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
＊おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者（供給業者）までご連絡ください。

＊機器前面の電池ケースふたを開けると品名シールが貼ってあります。機器のガス種（ガスグループ）を確認することができます。



品名シールは電池ケースの内側に貼り付けしてあります。
電池ケースふたを開けてご確認ください。

銘板は機器内部の右側面に貼り付けしてあります。
グリル排気口カバーを取り外してご確認ください。

【銘　板】

ガスの種類およびグループ
例）
・都市ガス用 13A・12A
・LPガス用

ガス消費量

器具名：PD-AF53W-60-R
E4-6-3
L Pガス用　8.80kW
＊＊・＊＊－＊＊＊＊＊＊　P

製造番号　型式名

【品名シール】

器具名　製造年、月

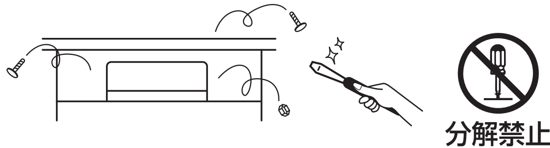
PD-AF53W-60-R　LP　＊＊.＊＊

ガスの種類およびグループ

⚠警告

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



分解禁止

■機器の設置（付帯工事）

機器の設置・移動および付帯工事はお買い上げの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

■ねじ接続

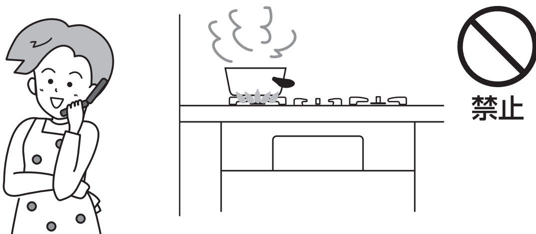
この機器のガス接続工事は専門の資格・技術が必要です。お買い上げの販売店に依頼してください。



必ず行う

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

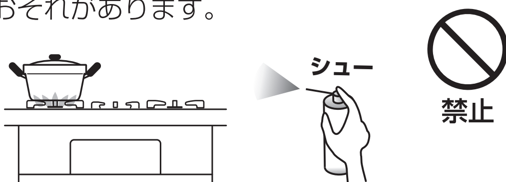
料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。



禁止

■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



禁止

■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近付けない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■グリル排気口の上にタオル、ふきん、鍋などをのせたり、アルミはくでふさがない

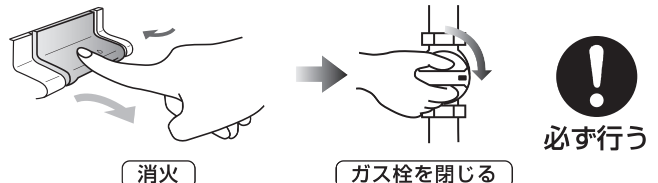
禁止

不完全燃焼や火災の原因になります。



■異常時・緊急時の処置

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②「故障かな？と思ったら」に従い処置する。
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。



必ず行う

■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する



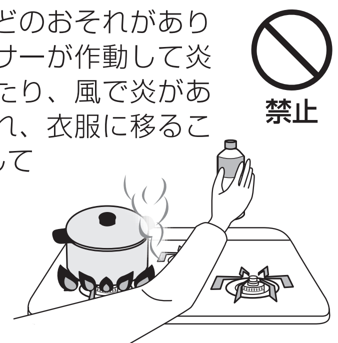
必ず行う

就寝、外出時は機器のガス栓も閉じてください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近付けない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。
特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。

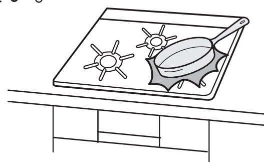
禁止



⚠警告

■トップフレートに衝撃を加えない
トッププレートの上にのらない

トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損した場合は、すぐに修理を依頼してください。

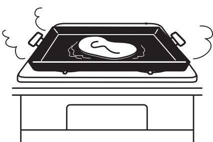




禁止

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。





禁止

■当社の純正部品を使用する

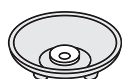
補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



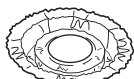
必ず行う

■市販の補助具を使用しない

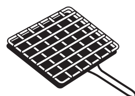
市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーがはたらき消火したり、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。



省エネごとく



アルミはく製しる受け皿



焼網



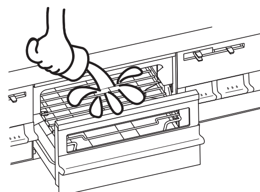
禁止

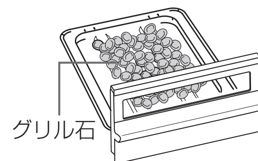
■グリル受け皿には何も入れない

機器の損傷や火災など思わぬ事故の原因になります。



禁止



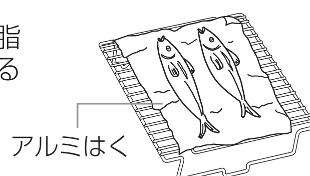


■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



禁止

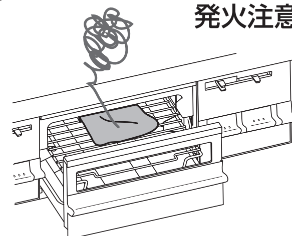


■グリル庫内に食品くずやふきんがないようにする。またグリル扉にはさんだまま使用しない



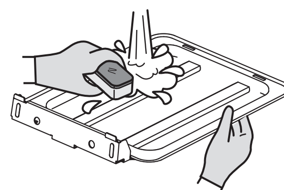
発火注意

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
＊取り除く際はケガをしないように注意してください。



■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。





必ず行う

⚠注意

■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



禁止

■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣類（ふきんなど）が落下して火災の原因になります。

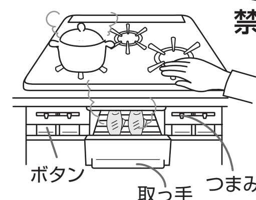


■使用中や使用直後は操作部以外は触らない



禁止

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
＊特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

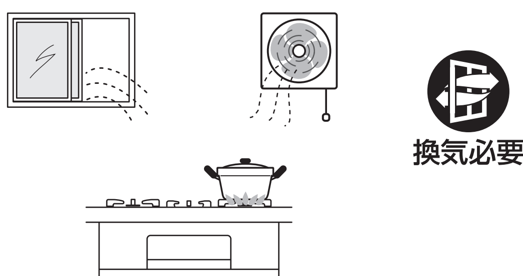


⚠注意

■ガス事故防止（換気に注意）

閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

＊自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



換気必要

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

機器焼損や作動不良の原因になります。



禁止

■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。



禁止

■点火操作時や使用中は　バーナ付近に触れたり、顔を近付けたりしない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



禁止

■ごとくをはずして使用しない

鍋などを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



禁止

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。



禁止

■片手鍋・底が凹んだ鍋・丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋などは不安定な状態で使用しない

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



禁止

■中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

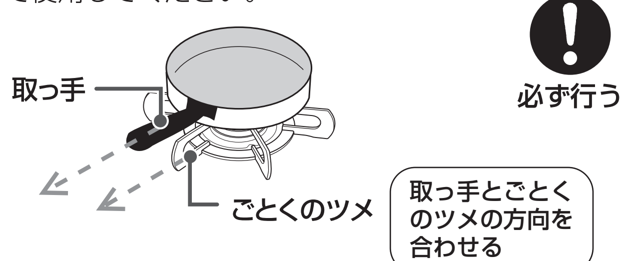


必ず行う

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。

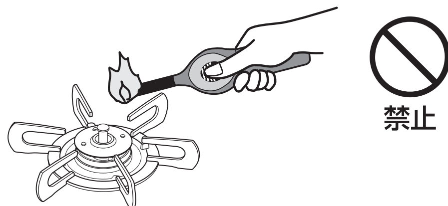
必ず行う



⚠注意

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。




禁止

■幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。


禁止

■みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すと鍋底に沈んだみそが突然噴き上がり（突沸現象）、みそ汁などが飛び散ったり、鍋がはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ（みそなど）に注意してください。

必ず行う

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- ●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ●熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- ●鍋の大きさにあった火力で加熱する。

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

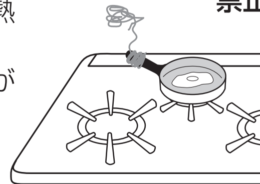
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。


必ず行う

■排気口に注意

グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近付けたり鍋の取っ手等を向けたりしないでください。高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。


禁止



■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、操作ボタンを押して消火状態にし、火が完全に消えるまでグリルを引き出さない

炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。


禁止

消火後、点検を依頼してください。

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

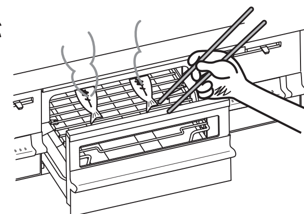
飛び散った脂に引火してグリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。
焼き具合を見ながら火力を調節してください。


必ず行う

■魚を裏返すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する


注意

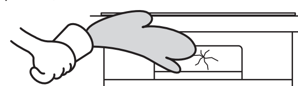
やけどをするおそれがあります。



■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）キズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない

ガラスが割れてやけどやケガをする原因になります。


禁止

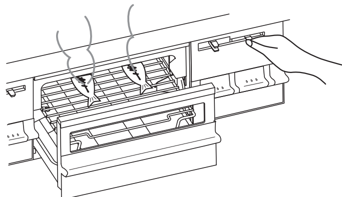


⚠注意

■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない



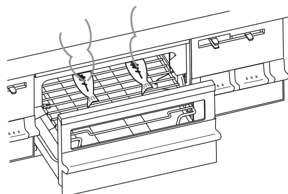
熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



■グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない



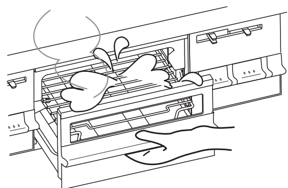
あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタン等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない



ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



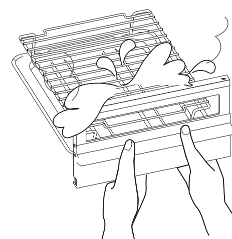
■グリル扉に重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない

グリル扉がはずれ、ケガや機器破損の原因になります。



■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

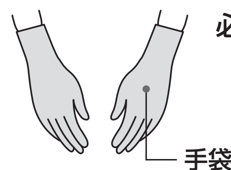




■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う



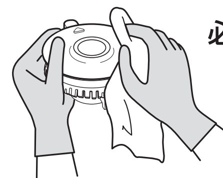
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



■バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る



水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する



力強く当たった場合、手をけがすることがあります。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有償となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

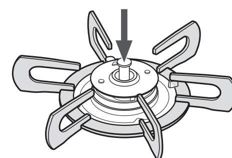
■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

■トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。



⚠警告

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。
とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。



■高温炒め機能を使用中は揚げもの調理をしない

高温炒め機能は、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。（高温炒め機能・・17ページ参照）



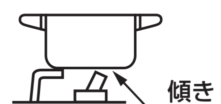
■温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

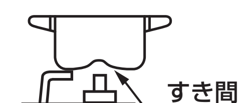
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。鍋底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪い鍋は使用しないでください。
鍋の重さは調理物を含め300g以上が必要です。

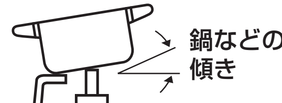








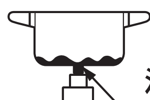






■鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどは取り除く

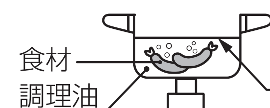
鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。





■揚げもの調理は食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが働かず、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げもの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。





⚠警告

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。
食材は中央部を避けて置いてください。





■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。
発火が起こりやすくなる場合があります。



■揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。
揚げすぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。



■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。





⚠注意

■温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると温度センサーが作動しない場合があります。

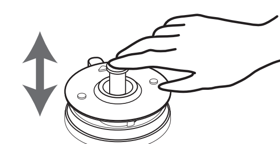




■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する また温度センサーと鍋底の密着する部分はいつも清潔にしておく



コンロを使用していないときに、鍋などをごとくの上に乗せておいても温度センサーに支障はありません。しかし、汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

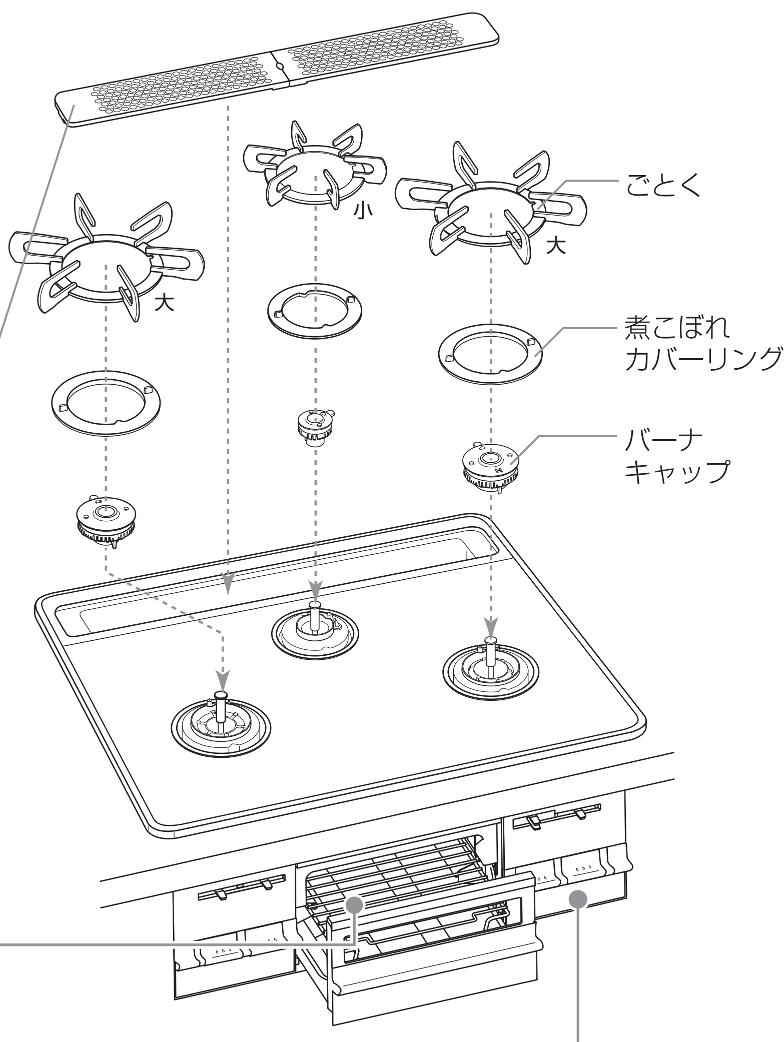


設置について

＊工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。

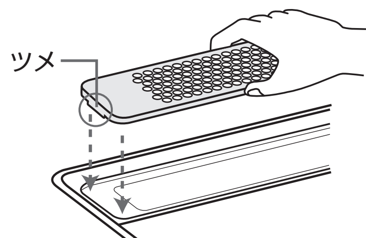
■部品のセット

●あて紙や梱包部材やテープを取り除き、各部品をセットする。
●ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡する。
（「必ずお守りください」5ページ参照）



グリル排気口カバーのセット

2つの排気口カバーのツメを各々外側に向け、トッププレートのくぼみにセットする

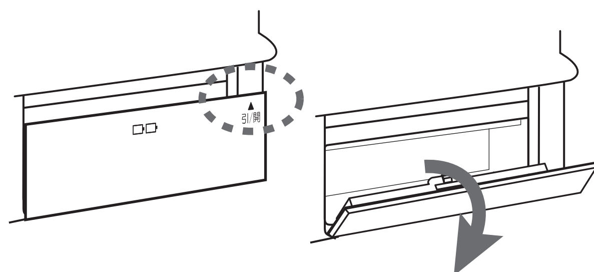


グリルのセット方法（32ページ参照）

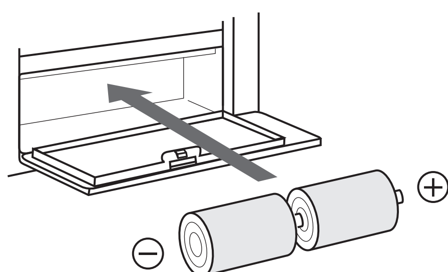
乾電池のセット

（アルカリ乾電池　単1形　1.5V　2個）

①電池ケースのふたの「引／開」の位置に指を引っ掛けて手前に倒して開ける



②乾電池の ⊕ を右にしていれ、先に入れた乾電池を左へ押しながら2個目を入れる
③電池ケースのふたを閉める



⚠注意

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。


禁止

おねがい

●電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。
●乾電池の挿入方向を間違えないでください。また、新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わないでください。
●乾電池は必ず２個とも同種類・同銘柄の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
●乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。
未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

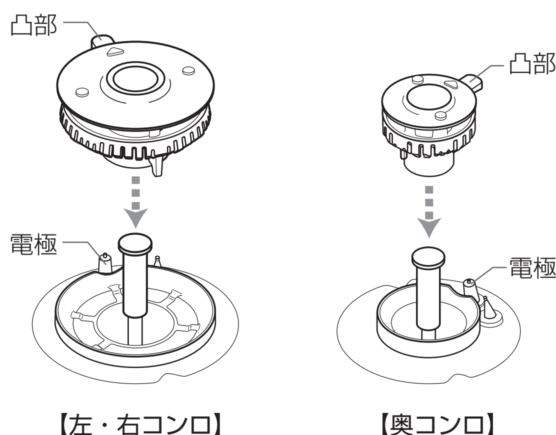
コンロのセット

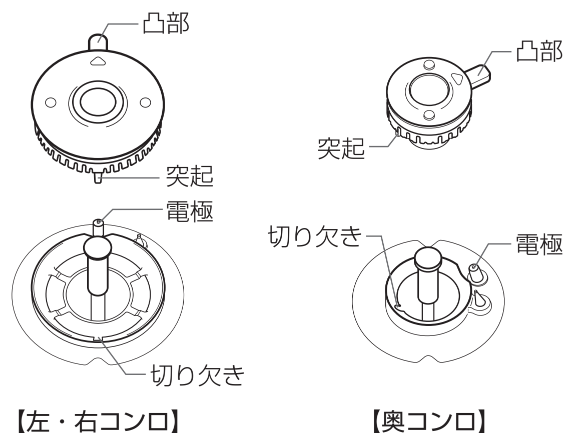
バーナキャップのセット

バーナキャップの凸部が電極の真上にくる位置にあわせて、突起を本体の切り欠きにはめてセットする

●強火力バーナ用のバーナキャップは、表面に「H」マークを表示しています。

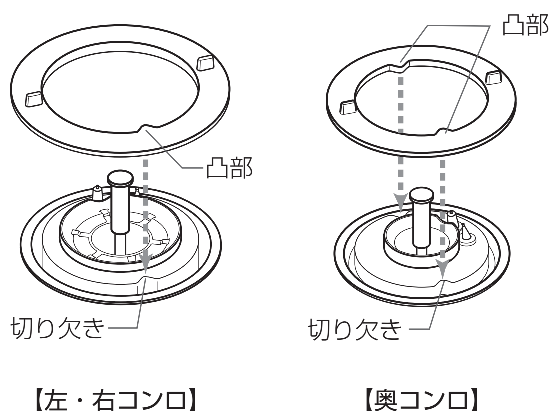
＊標準バーナ用と強火力バーナ用（「H」マーク付）では形状が異なりますので、取り付け間違いしないよう注意してください。





煮こぼれカバーリングのセット

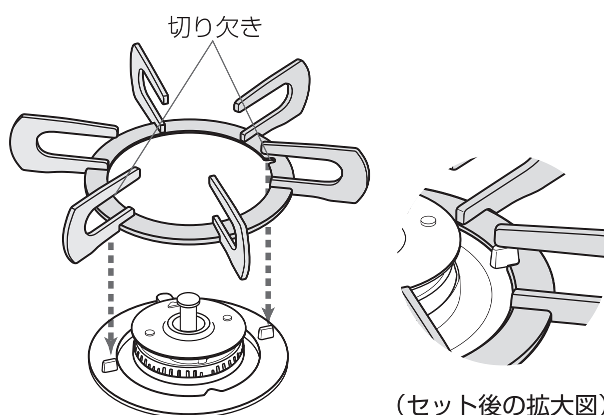
煮こぼれカバーリングの凸部を本体の切り欠きにあわせてセットする



ごとくのセット

ごとくの切り欠きを煮こぼれカバーリングの突起にあわせてセットする

＊大きいごとくが左・右コンロ用、小さいごとくが奥コンロ用です。

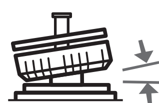


（セット後の拡大図）

⚠注意

浮き・傾きのないようにセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。





位置を間違えないように正しくセットする

→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。



設置について

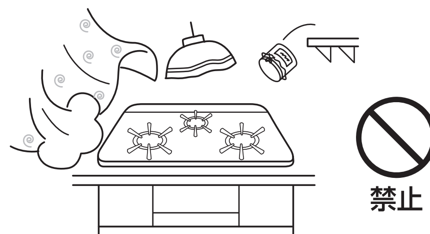
■設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
＊防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

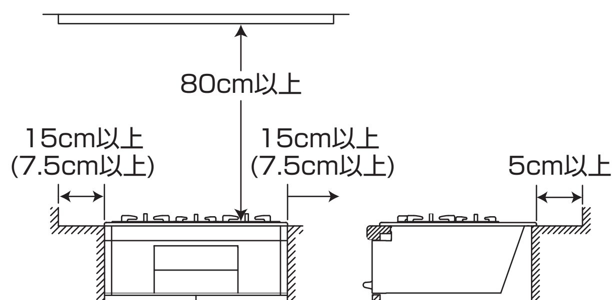
- ●風が吹き込まない
- ●水や熱がかからない
- ●換気が良い
- ●上に照明器具などの樹脂製品がない
- ●水平で安定している
- ●落下物の危険がない
- ●上に湯沸器がない
- ●周囲に可燃物がない



周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

- ●可燃物と器具は下の表にある離隔距離を離す
- ●表の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける
（本体寸法の幅は53ページの「トッププレートの種類」を参照ください。）

本体寸法の幅	可燃物からの離隔距離（cm）			
	上方	側方	前方	後方
60タイプ	80以上	15以上	15以上	5以上
75タイプ	80以上	7.5以上	15以上	5以上



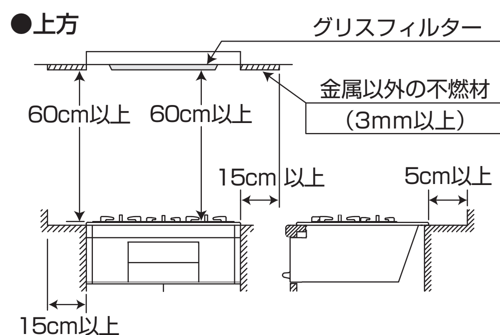
＊（　）の寸法は本体寸法の幅が75タイプの場合です。

■防熱板について

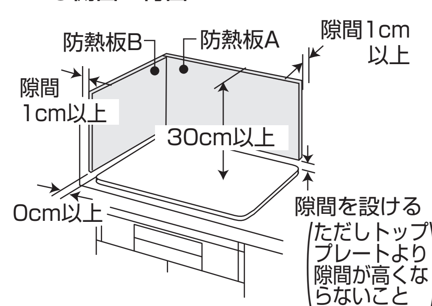
別売の防熱板Ａ、Ｂ、Sまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
＊防熱板A, B, Sを壁に設置する場合は、壁とトッププレートとの隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

※本体寸法の幅が60タイプの場合

●上方

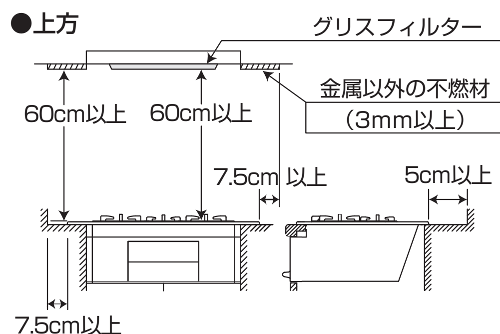


●側面・背面

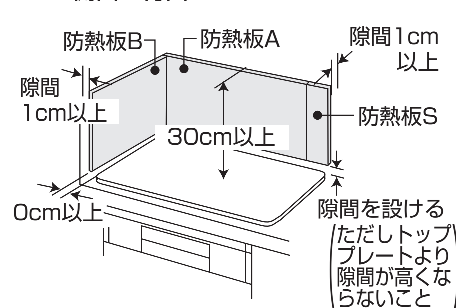


※本体寸法の幅が75タイプの場合

●上方



●側面・背面



コンロの使いかた

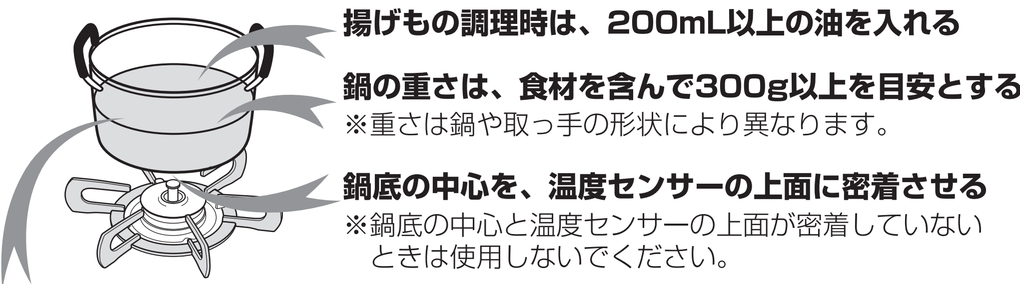
コンロを使う前に

おねがい

●鍋に付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
●鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
●弱火でご使用の際、キャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。
●煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。
　《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
●揚げもの調理は標準バーナの使用をおすすめします。
　揚げものは、油の温度を一定に保つ「揚げもの温度調節機能（19ページ参照）」を使用すると便利です。

■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

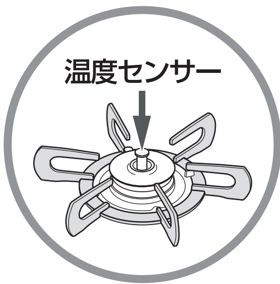
特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。



揚げもの調理時は、200mL以上の油を入れる

鍋の重さは、食材を含んで300g以上を目安とする
※重さは鍋や取っ手の形状により異なります。

鍋底の中心を、温度センサーの上面に密着させる
※鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。



調理に適した鍋を選ぶ（下表）

○：適する　×：適さない

鍋などの種類	油調理		その他の調理(煮物など)	備　考
	揚げもの	炒めもの		
ホーロー鍋、ステンレス鍋(多層を含む)、アルミ・鉄鍋、無水鍋	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む)　フライパン、平底中華鍋	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋	○	／	／	揚げもの調理以外の調理には適していません。
耐熱ガラス鍋、土鍋、圧力鍋	×	○(ただし、消火する場合があります)	○(ただし、消火する場合があります)	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
打ち出し鍋、丸底中華鍋	×	○	○	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
焼 網	／	／	×	消火したり、トッププレートやごとくの変色等の原因になります。

コンロの使いかた

使用中、自動的に弱火になったときは ⇒【異常過熱防止機能】が働いています

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止する機能です。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。（標準バーナ・強火力バーナのみ）



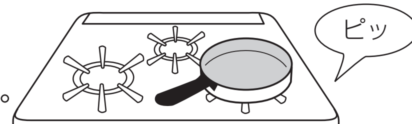
●から焼きなどで鍋の温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中でも火力をいったん弱くし、異常高温に達しないよう火力を自動制御します。
※最初に弱火になったとき、ブザーが“ピッ”と1回鳴ってお知らせします。
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
＊故障ではありません。
＊自動的に炎の大きさが弱火から強火へ変化します。やけどのおそれがあるため、顔や手や衣服を炎・バーナ付近には近付けないように注意してください。
＊自動消火した場合は、鍋などが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
＊再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

カスタマイズ

カスタマイズ機能を使用してコンロの異常過熱防止機能（高温での調理が続いた場合、自動消火する機能）がはたらいた場合、自動消火するまでの時間を約15分に変更することもできます。詳しくはカスタマイズ機能（27ページ）を参照ください。

【ワンポイント】

炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが"ピッ"と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。



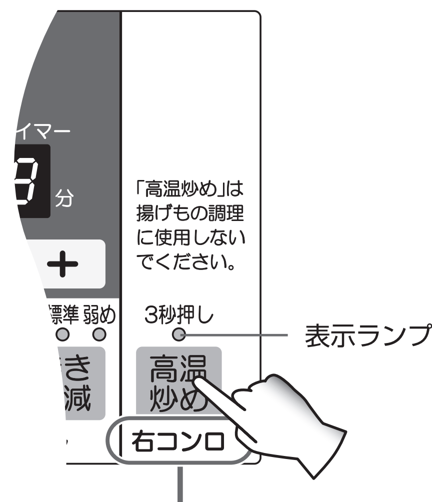
煎りものなど、さらに高温になる調理には（高温炒め機能の設定：強火力バーナのみ）

煎りものなど、高温が必要な調理の場合に使用してください。
（強火力バーナのみ）

■強火力バーナを使用中に...

1. **“高温炒めスイッチ”を長押しする（3秒以上）**
   ●ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが点灯します。
   ●強火力バーナの焦げつき消火機能は作動しません。

2. **「高温炒め機能」を取り消すには、もう一度“高温炒めスイッチ”を押す**
   ●ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが消灯します。
   ●強火力バーナの焦げつき消火機能が作動します。



高温炒め機能を設定できるコンロの位置

⚠警告

揚げものなどの油調理には、高温炒め機能を使用しない



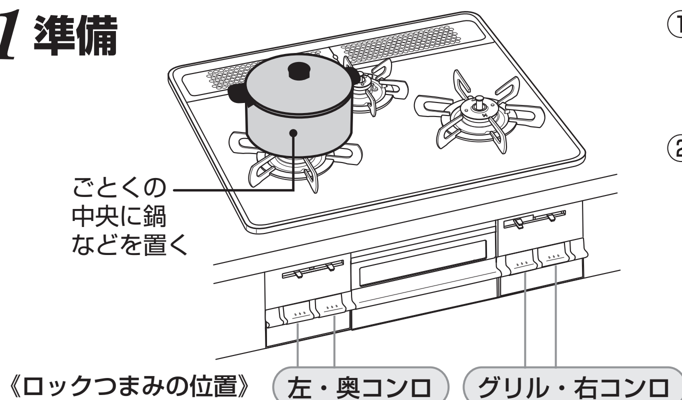
知っておいてね

●高温炒め機能を使用中も、センサーの故障を防止するため、センサーの温度があがりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。（異常過熱防止機能）
●高温炒め機能を設定したまま消火しても、次回点火時には高温炒め機能は取り消され、通常設定に戻ります。

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

コンロの使いかた

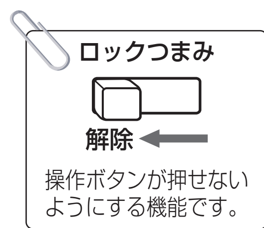
1 準備



①操作ボタンが押されていないことを確かめて、
ガス栓を全開にする

②ロックつまみを左に動かして
ロックを解除する

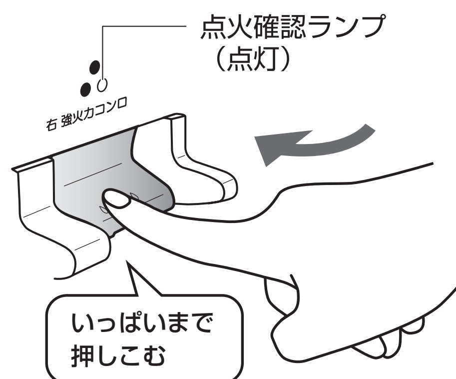
＊ロックされたまま操作ボタンをムリに押したり、使用中につまみを動かすと故障の原因になります。



2 点火

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す

- ●ボタンはいっぱいまで押さないと点火しません。
- ●パチパチと音がして点火します。（コンロとグリル同時に放電）
- ●標準バーナ・小バーナの火力調節つまみは、弱火側にある場合、「強火」の方向へ自動的に移動します。
- ●強火力バーナの火力調節つまみは「中火」の方向へ自動的に移動します。



②点火していることを確認する

- ●点火確認ランプが点灯します。

⚠注意

点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

→すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

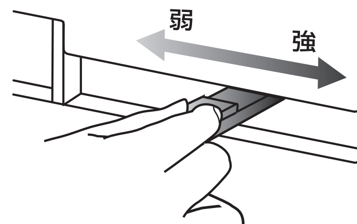

必ず行う

3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり動かす

- ●使用中もときどき燃焼を確かめてください。
- ●強から弱へ急速につまみを動かしても、火力はゆっくり変化します。

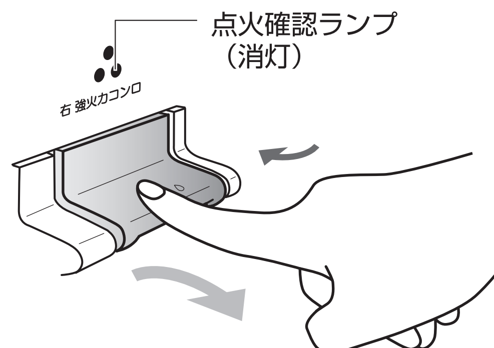
※コンロ使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火⇔弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能が作動します。



4 調理終了・消火

①操作ボタンを押す

- ●消火を確かめてください。
- ●点火確認ランプが消灯します。



②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックし、
ガス栓を閉める

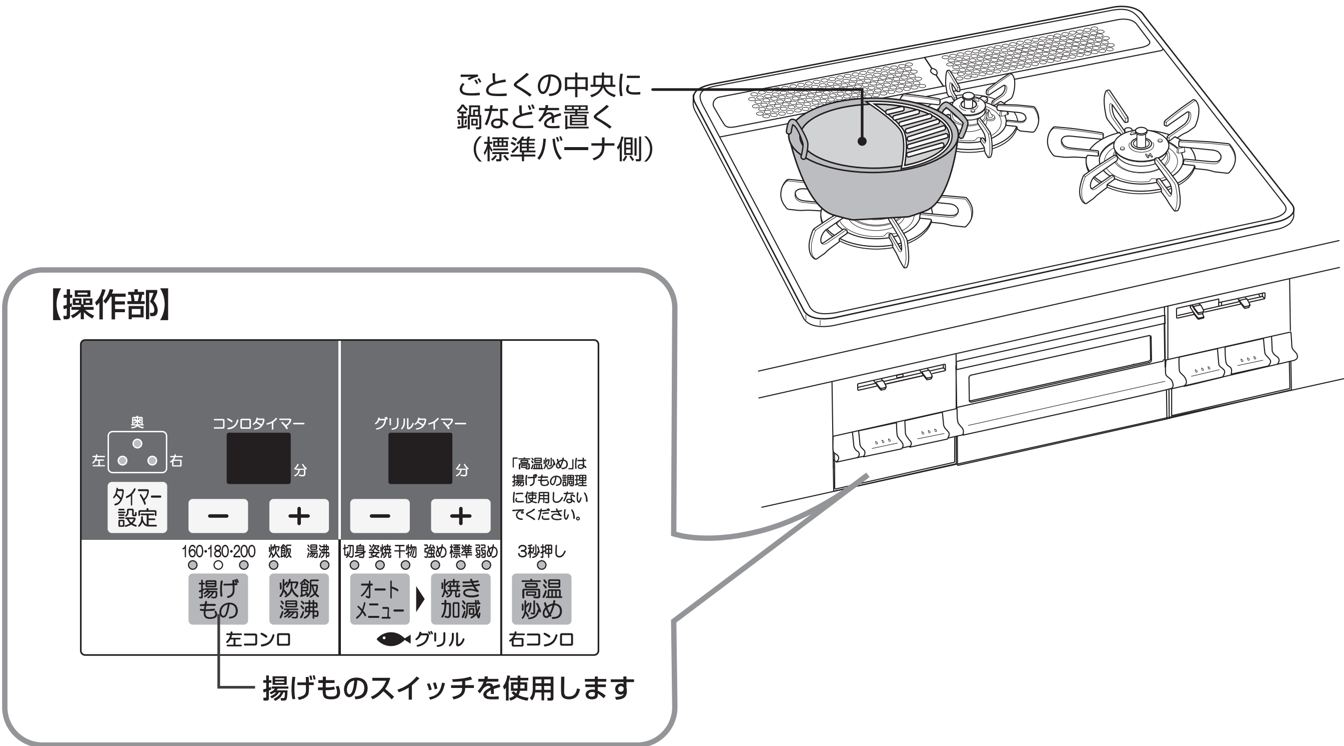
- ●ロックつまみは小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。

＊燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

「機能選択モード」
揚げもの温度機能の使いかた（標準バーナのみ）

油の温度を160℃、170℃、180℃、190℃、200℃のいずれかに一定に保ちます。



■揚げもの温度の目安

160℃	から揚げ・ドーナツ
180℃	天ぷら・フライ
200℃	こげめを強くしたい揚げもの

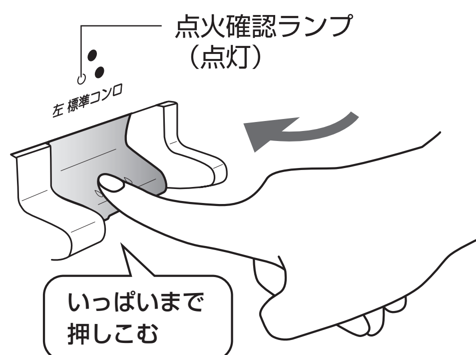
準 備

●揚げもの調理に適した鍋に700mL～1000mLの油を入れてセットします。

知っておいてね

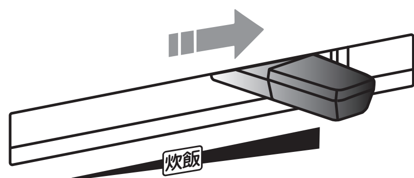
調理時の油量は700mL～1000mLが適量です。
油量が少ないと、油の温度は設定温度より高めに、多いと低くなります。また、鍋の厚さや大きさによっても設定温度と異なる場合があります。

1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する

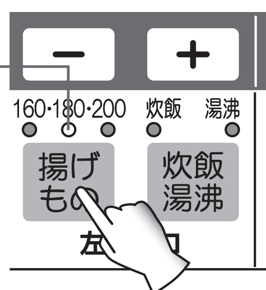


2 火力を全開にする

※ただし、鍋などの大きさに
合わせて調節してください。



3 揚げものスイッチを押す



- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプは揚げものスイッチを押すごとに、「180℃」→「180℃・200℃」→「200℃」→「160℃」→「160・180℃」→「ランプ消灯（取り消し）」→「180℃」…のように切り替わります。ご希望の「揚げもの温度」に合せてください。

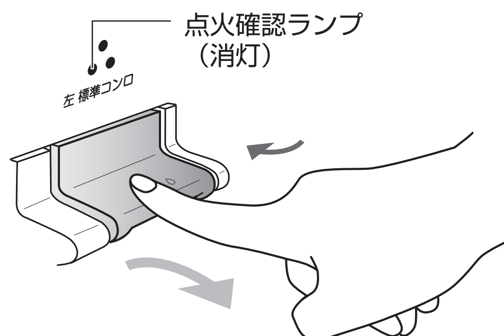
点灯するランプ	揚げもの温度
160℃	160℃
160℃・180℃	170℃
180℃	180℃
180℃・200℃	190℃
200℃	200℃

4 油が設定温度になると、ブザーでお知らせ

- “ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。
- 調理中、自動的に火力調節して設定温度を保ちます。



5 調理終了後は、標準バーナの操作ボタンを押して消火する



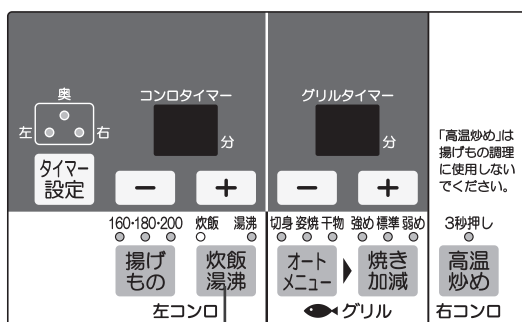
取り消しする場合は

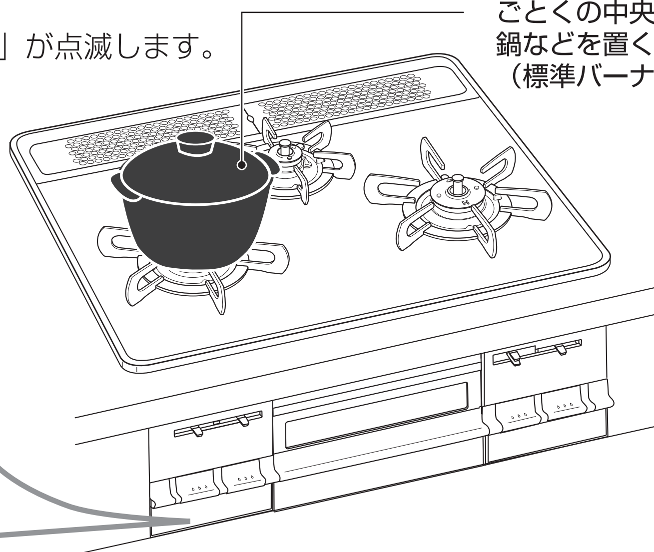
- 揚げものスイッチを、揚げもの表示ランプが消灯するまで数回押してください。

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

「機能選択モード」 炊飯機能の使いかた（標準バーナのみ）

自動的に炊飯し、炊き上がり後ガスを止めます。
その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。





炊飯の準備

①お手持ちの計量カップでお米を正しく計り、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

- 一度水に漬けたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。

②水加減をする

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 炊飯は1合から5合までできます。
- 新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水加減をしてください。
- 水加減後、30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
- 炊き込みご飯は、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
- 無洗米をご使用の場合、米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので、水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

③お米と水の入った鍋にふたをしてセットする

【水加減の目安】

米	水
180mL・1合(150g)	約280mL
360mL・2合(300g)	約480mL
540mL・3合(450g)	約680mL
720mL・4合(600g)	約880mL
900mL・5合(750g)	約1070mL

【お米を水に浸しておく時間】

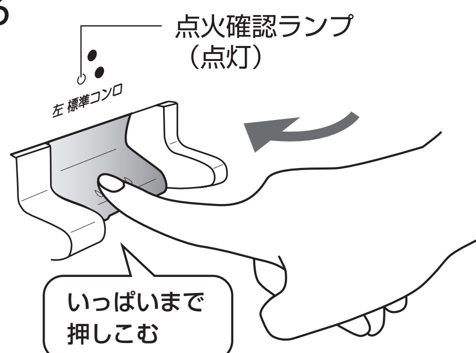
季節	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

＊ただし、14時間以上浸しておくと変質の原因となります。

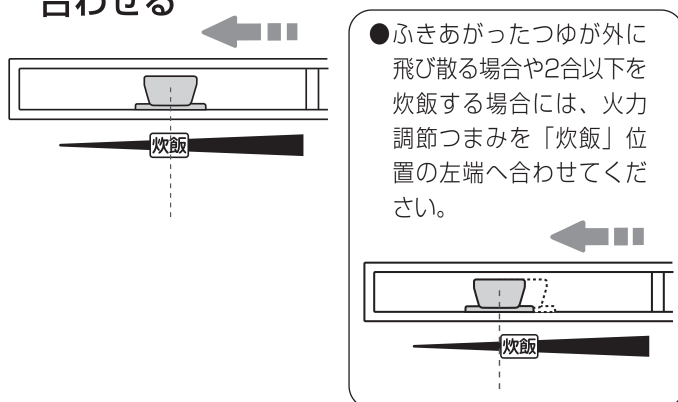
知っておいてね

- 鍋は別売の炊飯専用鍋をお使いいただくと上手に炊飯できます。市販の文化鍋でも炊飯可能ですが、ガラス鍋、土鍋では炊飯機能は使えません。
- 浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ２度炊き・あたため直しをしたときや、鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択使用中は焦げつき消火機能が働きません。
- 火力を指定の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する



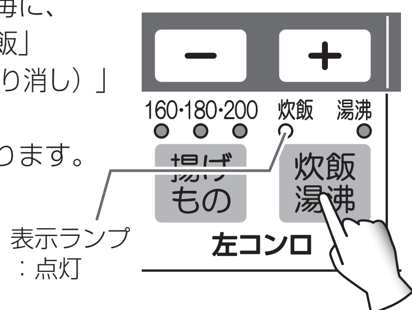
2 火力調節つまみを「炊飯」の位置に合わせる



●ふきあがったつゆが外に飛び散る場合や2合以下を炊飯する場合には、火力調節つまみを「炊飯」位置の左端へ合わせてください。

3 炊飯／湯沸スイッチを押し、「炊飯」表示に合わせる

●表示ランプが点灯します。
●表示ランプは炊飯/湯沸スイッチを押す毎に、
「湯沸」→「炊飯」
→「ランプ消灯（取り消し）」
→「湯沸」…
のように切り替わります。

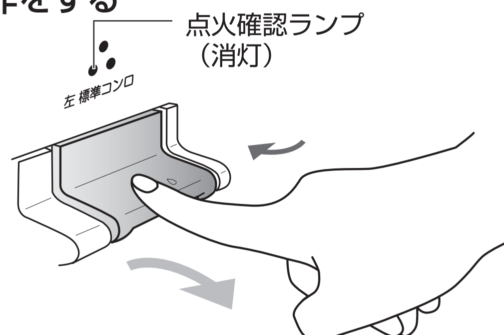


4 炊き上がって消火するとブザーでお知らせ

●炊き上がると自動消火し、“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴ります。

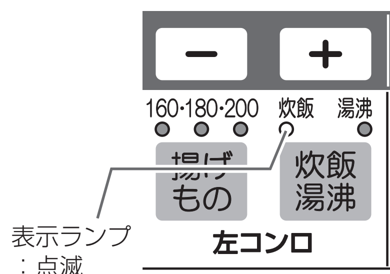


5 標準バーナの操作ボタンを押して消火操作をする



6 むらし中

●炊き上がり後、むらしのために約15分間「炊飯」の表示ランプが点滅します。



7 むらしが終了するとブザーでお知らせ

●むらし終了時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。
●ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げておいしくなります。



取り消しする場合は

●炊飯/湯沸スイッチを、炊飯表示ランプと湯沸表示ランプが消灯するまで数回押してください。

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

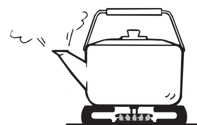
「機能選択モード」 湯沸かし機能の使いかた（標準バーナのみ）

自動的に湯沸かしし、沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ

カスタマイズ機能を使用して沸騰後、5分間保温のために弱火を持続させることができます。
詳しくはカスタマイズ機能の設定（27ページ）を参照ください。

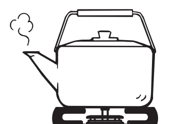
【沸騰】



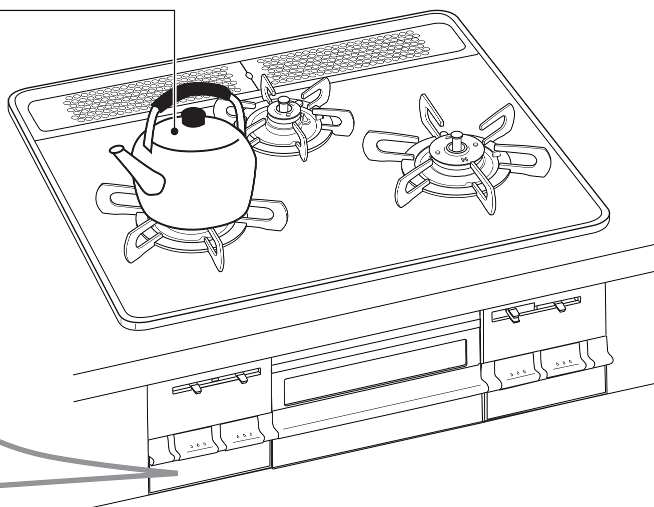
ピピッ・ピピッ♪
（沸騰）

5分後

【消火】

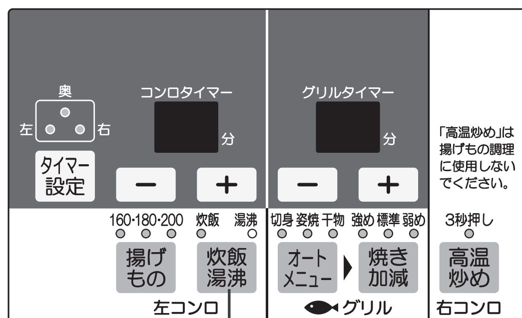


ピー・ピー♪
（消火）



ごとくの中央にやかんや鍋などを置く
（標準バーナ側）

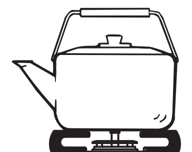
【操作部】



炊飯/湯沸スイッチを使用します

準 備

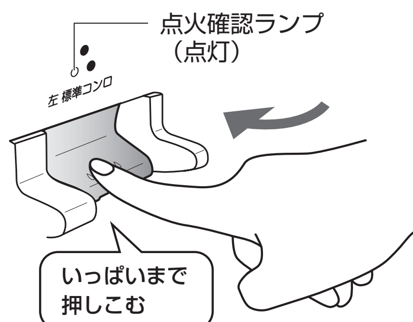
底の平らな金属製のやかんや鍋に0.5L～3.0Lの水を入れてセットします。
やかんや鍋にはふたをしてください。



おねがい

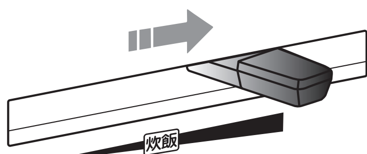
- ●沸騰するまではふたの開け・閉め、水や具の追加、中の水をかき混ぜる、やかんや鍋を動かす等はしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- ●約70℃以上のお湯をわかした場合、100℃になる前に自動消火してしまうことがあります。
- ●やかんや鍋の種類や水量の多少によっては沸騰のお知らせが遅れたり、吹きこぼれることがあります。

1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する

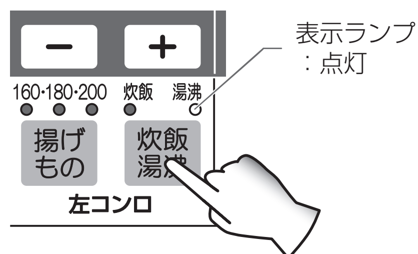


2 火力を全開にする

※ただし、やかん・鍋などの大きさに合わせて調節してください。



3 炊飯／湯沸スイッチを押し、「湯沸」表示に合わせる



●表示ランプが点灯します。
●表示ランプは炊飯/湯沸スイッチを押す毎に、「湯沸」→「炊飯」→「ランプ消灯（取り消し）」→「湯沸」… のように切り替わります。

4 沸騰時はブザーでお知らせ

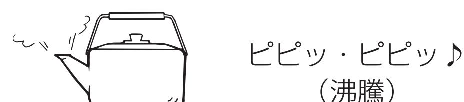


●沸騰後“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。

カスタマイズ

保温ありに設定した場合

●沸騰時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。その後自動的に弱火になります。
●表示ランプは点滅に変わります。

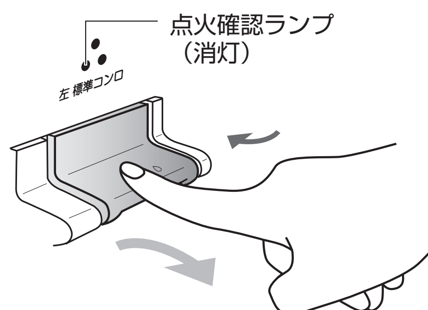


5分後

●自動消火時は“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。



5 湯沸かし終了後は、標準バーナの操作ボタンを押して消火操作をする



取り消しする場合は

●炊飯/湯沸スイッチを、炊飯表示ランプと湯沸表示ランプが消灯するまで数回押してください。

コンロタイマーの使いかた

いずれか1ヶ所のコンロで1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。
設定時間になるとブザーでお知らせし、自動的に消火します。

知っておいてね

- ●コンロタイマーは1ケ所のコンロバーナのみセットが可能です。
- ●機能選択モードを使用している場合は標準バーナのコンロタイマーは設定できません。
- ●標準バーナのコンロタイマー使用中に機能選択モードを設定した場合、機能選択モードが優先されコンロタイマーは解除されます。
- ●コンロタイマーの設定を使用中の他のコンロへ変更する場合は、タイマー設定スイッチを押してコンロを選択してください。この場合、表示部は“3”分が表示されますので、再度時間を設定してください。

1 点火

各バーナの点火操作をする

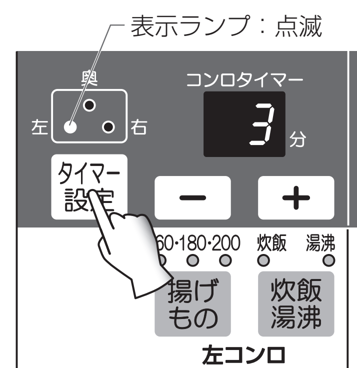
2 コンロタイマーのセット

①操作部を開く

②タイマー設定スイッチを押し、タイマー設定したいコンロを選択する

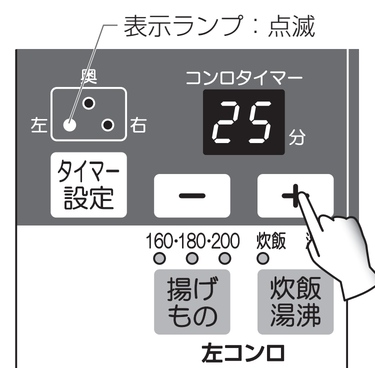
●選択したコンロの表示ランプが点滅し、コンロタイマー表示部に“3”分が表示されます。
●表示ランプはタイマー設定スイッチを押すごとに次のように変わります。（表示ランプは使用しているコンロのみ点滅します。）





③⊕⊖スイッチを押してタイマー時間をセットする

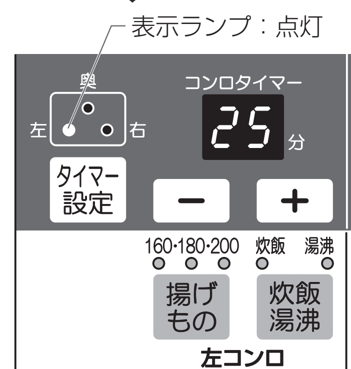
●お使いのたびにセットしてください。初期設定は3分です。
●1～99分まで1分刻みでセットできます。スイッチを押し続けると5分刻みに変わります。
＊使用途中のコンロにタイマーを設定する場合、安全のため、バーナの最大持続時間（約120分）を超える範囲には設定できません。



約5秒後

【タイマースタート】

●表示ランプが点灯にかわります。
※調理途中でタイマー時間を変更したい場合は、タイマー設定スイッチを押してから表示ランプが点滅している間に⊕⊖スイッチでタイマー時間を変更してください。

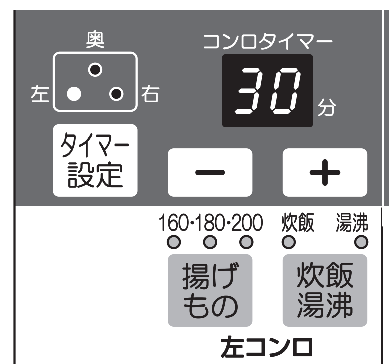


タイマーを途中でやめる場合は

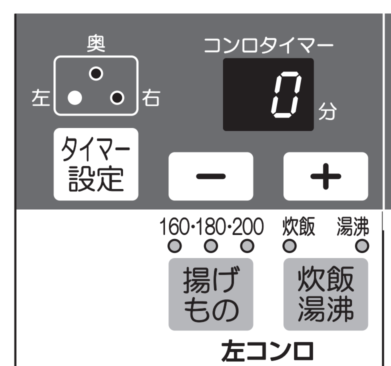
タイマー設定スイッチを、表示ランプが消灯するまで数回押してください。

3 調理終了・消火

●タイマー終了30秒前になると、「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に、秒表示に変わります。



30秒後



●設定時間が終了すると「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。

カスタマイズ

カスタマイズ機能を使用してブザー音をメロディに変更することもできます。
詳しくはカスタマイズ機能（27ページ）を参照ください。

●自動消火後、約10秒後にコンロタイマー表示部と、表示ランプが消灯します。

自動消火後、操作ボタンを押して消火操作をする

カスタマイズ機能について

安心・便利機能を下記の範囲で設定（カスタマイズ）できます。
ご希望の方はお好みに合わせて設定してください。

なお、カスタマイズ機能を使用して、1項目ごとに設定を変更する手間を省き、一括して設定を変更することもできます。
→「さらに安心モード」（31ページ）



カスタマイズ機能はお客様が任意に設定できる機能です。設定変更を希望されるお客様のみご利用ください。

安心・便利機能一覧

適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
消し忘れ消火機能　（3ページ） ●コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を変更できます。 ●コンロごとに設定できます。	120分	10分～90分 （10分間隔）	28 29
異常過熱防止機能　（3,17ページ） ●コンロの異常過熱防止機能（高温での調理が続いた場合、自動消火する機能）が働いた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。 ●標準コンロ・強火力コンロの設定を両方同時に変更します。	30分	15分	28 29
湯沸かし機能　（3,23ページ） ●コンロの「機能選択」湯沸かし機能を使用した場合、沸騰後、保温するように変更できます。	保温なし	保温あり （沸騰後、5分間弱火で保温します。）	28 30
タイマー終了時のお知らせ音　（26,34ページ） ●コンロタイマー終了時のお知らせ音・グリルタイマー終了時のお知らせ音を変更できます。 ※その他のお知らせ音は変更できません。	ブザー	メロディ	28 30
レンジフード連動機能　（4,39ページ） ●ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することができます。	連動する	連動しない	28 40

知っておいてね

●カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
●カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合でも、湯沸かし機能・炊飯機能を使用している時はその機能が優先されます。（最大燃焼時間120分）
●消し忘れ消火機能の設定時間と、コンロタイマーの設定時間（25ページ）ではコンロタイマーの設定時間が優先されます。

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

設定変更手順

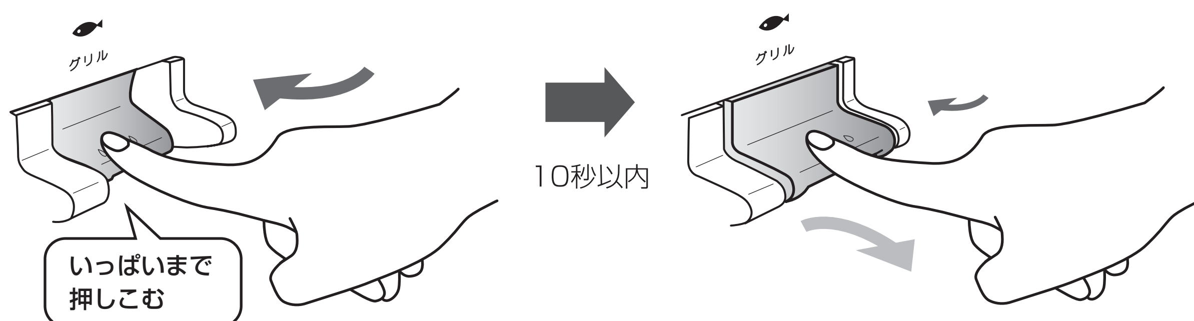
カスタマイズモードの設定準備が完了してから、それぞれの設定変更を行ってください。

カスタマイズモードの設定準備

1 ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する

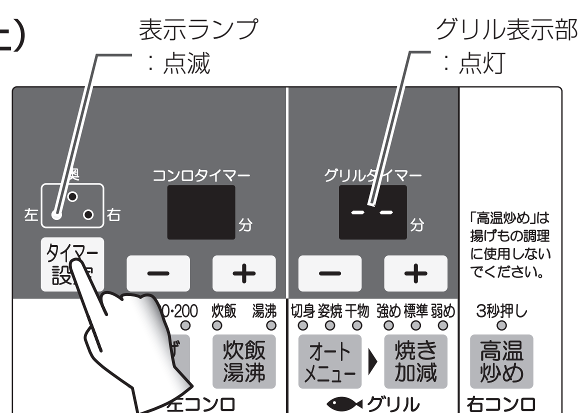
2 グリルの操作ボタンを押し、点火位置にし、
すぐにグリルの操作ボタンを戻し、消火位置にする

（10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。）

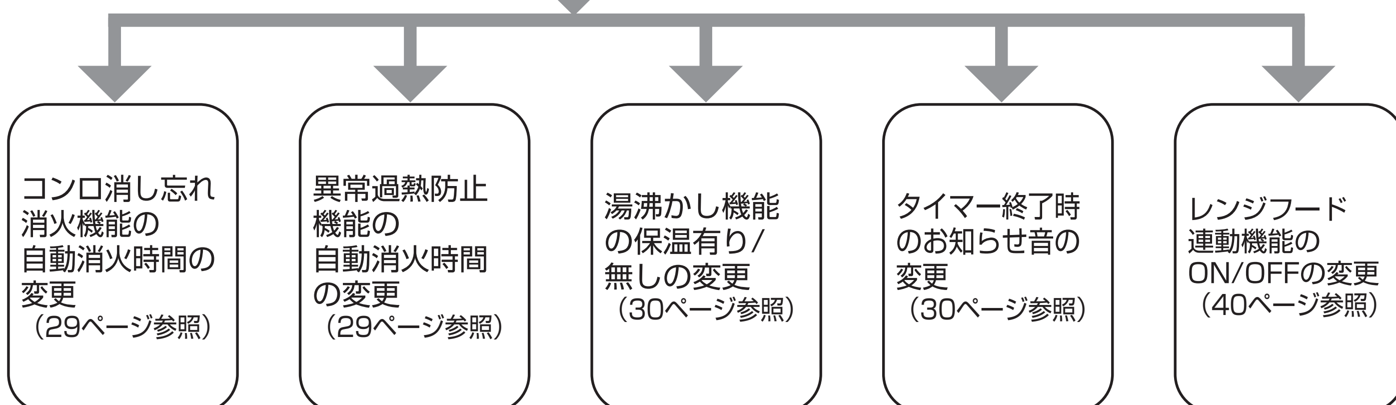


3 タイマー設定スイッチを長押しする（3秒以上）

●ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが点滅し、グリルタイマー表示部が点灯（－ －または数字）すると設定準備完了です。
（ 2 の操作から10秒経過すると、設定準備できずに通常の使用状態に戻ります。）



※カスタマイズモードの設定準備が完了してから、
1分以内に下記の設定変更を開始してください。
1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。



カスタマイズ機能について

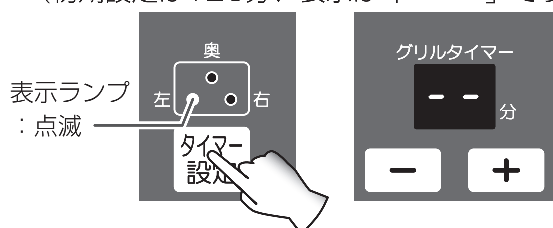
＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

カスタマイズモードの設定準備をする（28ページ）

コンロ消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

4 タイマー設定スイッチを押し、設定したいコンロを選択する

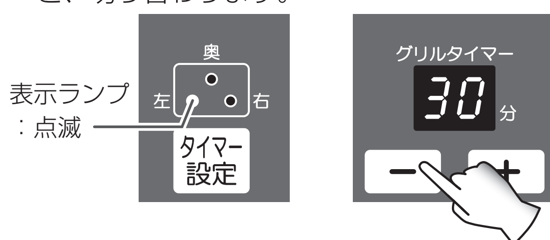
●コンロタイマー表示ランプが点滅します。
タイマー設定スイッチを押すごとに、コンロタイマー表示ランプが右コンロ→奥コンロ→左コンロ…の順に切り替わります。
●グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。（初期設定は120分、表示は「－ －」です。）



5 グリルタイマーの ＋・－ スイッチを押し、設定時間を変更する

設定時間を減らしたいときは －スイッチを押す。
● － スイッチを押すごとに、120分→90分→80分…30分→20分→10分と、切り替わります。

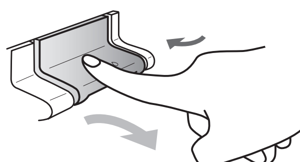
設定時間を増やしたいときは ＋スイッチを押す。
● ＋ スイッチを押すごとに、10分→20分→30分…80分→90分→120分と、切り替わります。



＊他のコンロも同時に設定したい場合は、4 の操作に戻り、同様の手順で設定してください。

6 いずれかの操作ボタンを押す

●左コンロ・右コンロ・奥コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すと“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、設定完了します。
●設定した時間を記憶します。

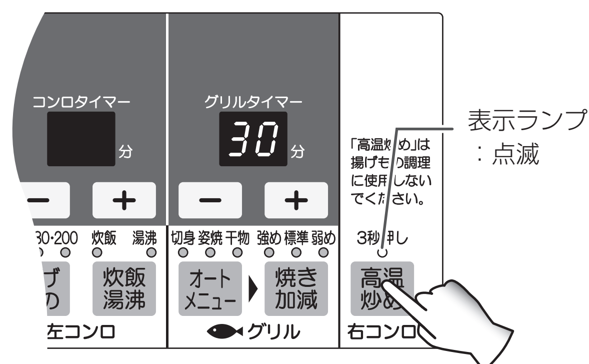


おねがい
設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

異常過熱防止機能の自動消火時間の変更

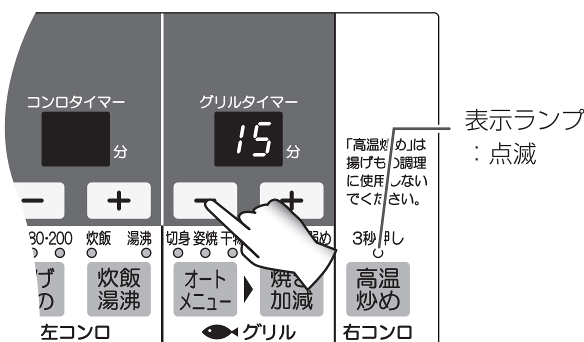
4 高温炒めスイッチを押す

●高温炒め表示ランプが点滅します。
●グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。（初期設定は30分です。）



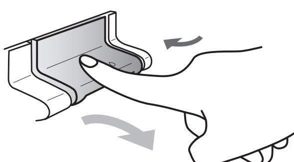
5 グリルタイマーの ＋・－ スイッチを押し、設定時間を変更する

● ＋ または、－ スイッチを押すごとに、15分→30分→15分…と、切り替わります。



6 いずれかの操作ボタンを押す

●左コンロ・右コンロ・奥コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すと“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、設定完了します。
●設定した時間を記憶します。



おねがい
設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

※設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

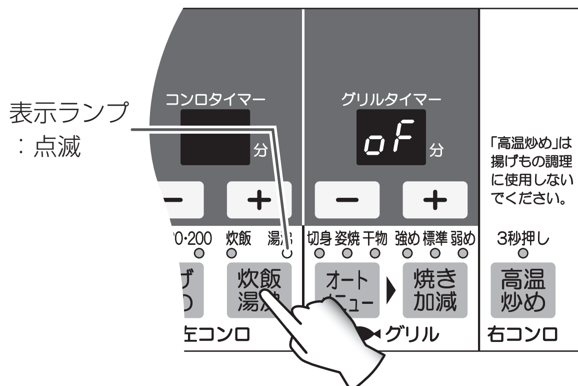
＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

カスタマイズモードの設定準備をする（28ページ）

「機能選択」湯沸かし機能の保温有り/無しの変更

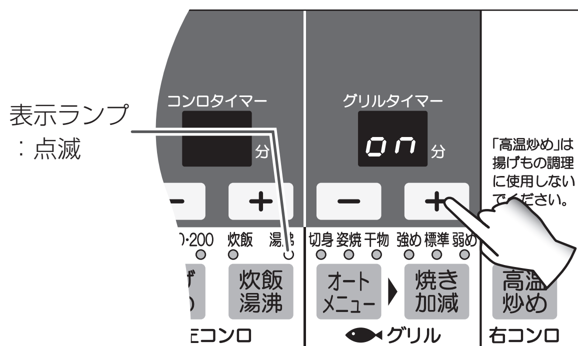
4 「炊飯/湯沸」スイッチを押す

●湯沸表示ランプが点滅します。
●グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。（初期設定は oF です。）



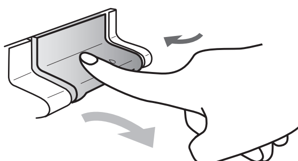
5 グリルタイマーの ＋・－ スイッチを押し、設定を変更する

● ＋ または、－ スイッチを押すごとに、on（オン）→ oF（オフ）…と、切り替わります。
on（オン）：保温5分
oF（オフ）：保温なし



6 いずれかの操作ボタンを押す

●左コンロ・右コンロ・奥コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すと“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、設定完了します。
●設定した保温時間を記憶します。

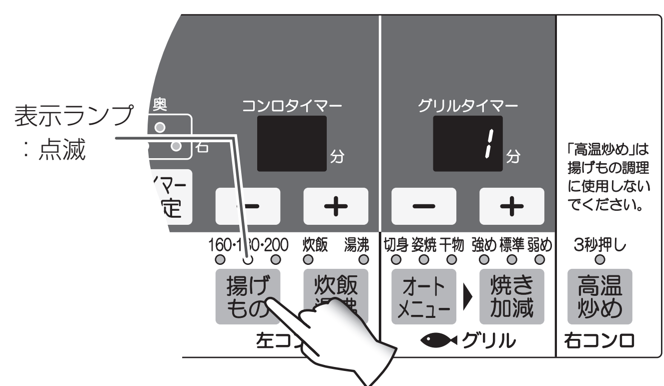


おねがい
設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

タイマー終了時のお知らせ音の変更

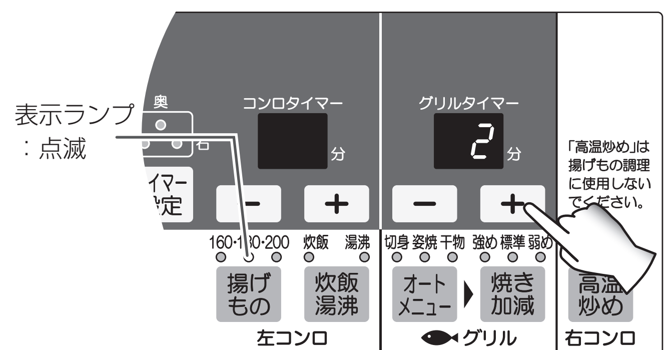
4 「揚げもの」スイッチを押す

●揚げもの表示ランプが点滅します。
●グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。（初期設定は1（ブザー）です。）



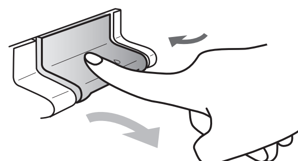
5 グリルタイマーの ＋・－ スイッチで音の種類を変更する

● ＋ スイッチを押すと、
1（ブザー）→2（メロディ）と、切り替わります。
● － スイッチを押すと、
2（メロディ）→1（ブザー）と、切り替わります。



6 いずれかの操作ボタンを押す

●左コンロ・右コンロ・奥コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すと“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、設定完了します。
●設定したお知らせ音を記憶します。



おねがい
設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

※設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

「さらに安心モード」の設定

カスタマイズ機能を使用して、1項目ごとに設定を変更する手間を省き、一括して設定を変更することができます。

☆「さらに安心モード」に設定した場合

適応機能	変更内容
消し忘れ消火機能（3ページ）	すべてのコンロ30分
異常過熱防止機能（3,17ページ）	15分
湯沸かし機能（3,23ページ）	保温なし

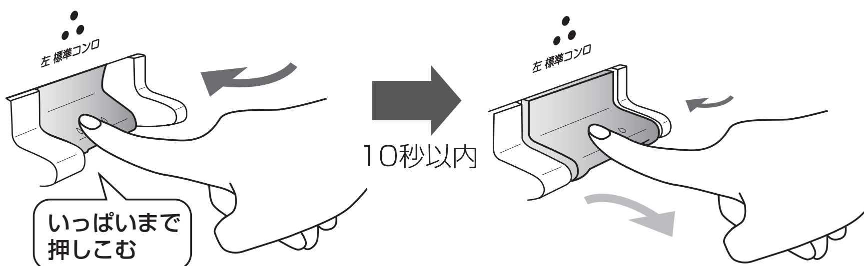
★「さらに安心モード」を解除した場合

適応機能	変更内容
消し忘れ消火機能（3ページ）	すべてのコンロ120分
異常過熱防止機能（3,17ページ）	30分
湯沸かし機能（3,23ページ）	保温なし

● 「さらに安心モード」を解除すると、カスタマイズ機能で設定した「タイマー終了時のお知らせ音」「レンジフード連動機能のON/OFF」以外の機能が工場出荷時の設定に戻ります。（初期化されます。）

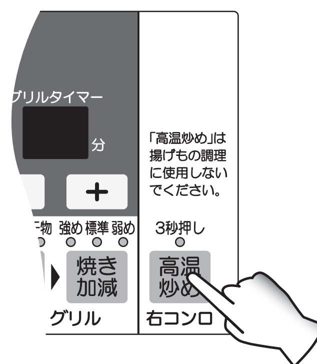
1 ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する

2 標準コンロの操作ボタンを押し点火位置にし、すぐに、標準コンロの操作ボタンを戻し、消火位置にする
（10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。）



3 高温炒めスイッチを長押しする（3秒以上）

● 「さらに安心モード」が設定または、解除されます。
（ 2 の操作から10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。）



☆「さらに安心モード」に設定した場合

メロディが流れ、
グリルタイマー表示部（on）が点滅すると、
「さらに安心モード」が**設定**されます。
（初期設定はoFです。）



★「さらに安心モード」を解除した場合

"ピー・ピー…"と5回ブザーが鳴り、
グリルタイマー表示部（oF）が点滅すると、
「さらに安心モード」が**解除**されます。



●5秒経過すると表示部が消灯し、設定変更が完了します。
●設定と解除は同じ操作方法になります。
●さらに安心モード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

グリルの使いかた

グリルを使う前に

グリルをはじめて使うとき

煙がなくなるまで空焼きする

●庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。
●空焼き時にグリル過熱防止装置が作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分ほど待ってから再度点火操作をしてください。

■グリル過熱防止装置について

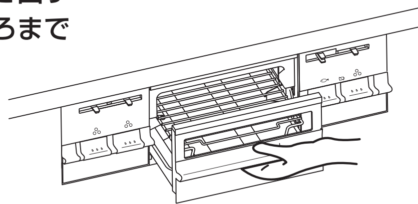
グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると、“ピー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「02」を表示します。（49ページ参照）

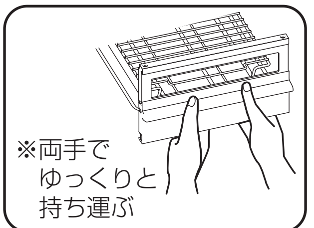
＊グリル過熱防止装置が作動したら、約5分ほど（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

■グリル受け皿の取り出しかた

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、スライドレール台が止まるところまで引き出し、両手でグリル受け皿を持ち上げる

＊持ち運びするときは、取っ手部を両手でしっかりと持ってください。

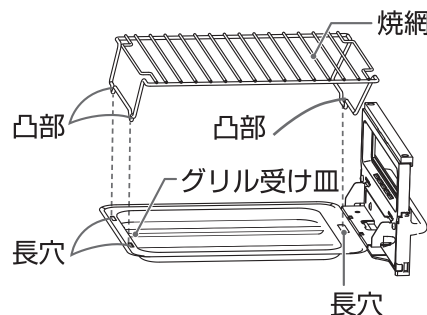




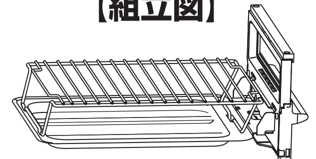
■グリルのセット

①グリル受け皿の長穴に、焼網の凸部（手前側1ケ所、後ろ側2ケ所）を差し込む

＊焼網の前後を間違えないようにセットしてください。

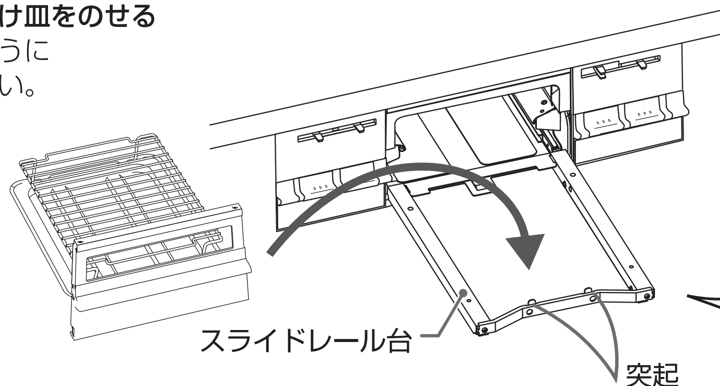


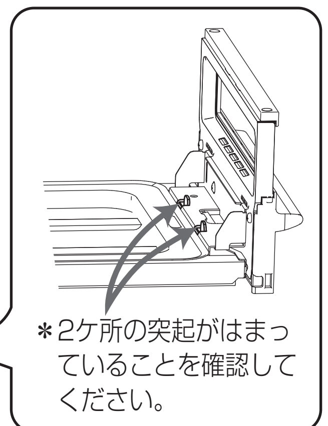
【組立図】



②スライドレール台を引き出し、セットしたグリル受け皿をのせる

＊がたつきのないようにセットしてください。

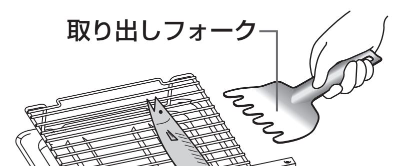




■焼網に魚などがくっつく場合には

付属の取り出しフォークを使用すると、魚などが身くずれすることなく簡単に取り出せます。

●取り出しフォークの溝を焼網に合わせて焼物の下側に差しこみ、くっついた焼物を焼網からはがします。



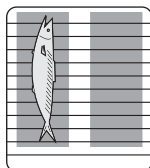
マニュアルモード（手動調理）の使いかた

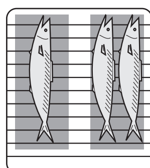
おねがい

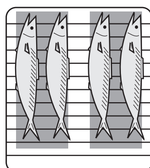
●グリル使用後、グリル受け皿や焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
●安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
＊魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。
●グリルは安全のため、最大約15分で消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
●干物や脂分の多いにしんなどは焼き過ぎるとグリル庫内で魚が燃え上がり、たまった脂に引火する場合がありますのでその場を離れないようにしてください。
●冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合や、安全機能が働き、消火する場合があります。

■焼きかたのポイント

●グリルを予熱したり、焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
●魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミはくで包んでおくとこげかたが少なくなります。
●皮付きの切り身などは皮側を上にして焼くと、よりきれいに焼けます。
●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。
●魚などを焼く場合、焼網の中央を避け、奥よりの■部分に置くと上手に焼けます。（1尾の場合も同様に焼網の中央を避け、奥よりに置いてください。）
●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。







■グリルの加熱時間目安表

魚の種類	分　量	焼き時間	火加減
あじ（生）	4尾（約120g／尾）	約11分	上火：強 下火：強
さんま（生）	4尾（約150g／尾）	約12分	
鮭（切り身）	3切（約90g／切）	約7分	
あじ（開き）	2枚（約120g／枚）	約5分	
あゆ	4尾（約100g／尾）	約9分	
粕漬け	2切（約160g／切）	約5分	
ほっけ	1尾（約260g／尾）	約7分	
ししゃも(頭テマエ)	10尾（約20g／尾）	約7分	
さばの塩焼き	4切（約80g／切）	約7分	
ブリのみりん漬け	3切（約90g／切）	約6分	

＊火加減、焼き時間はあくまでも目安です。魚の分量や焼き加減のお好みによって調節してください。

1 準備

①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

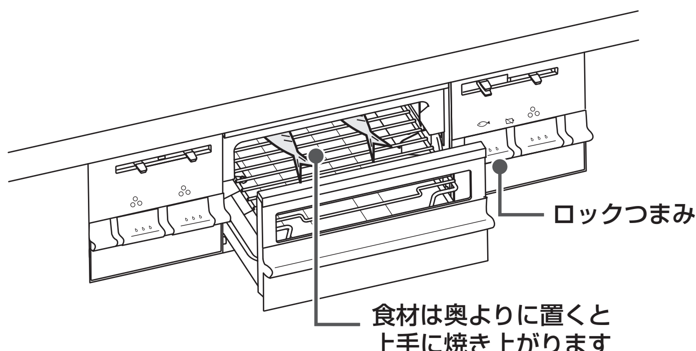
③焼網をセットする

④材料をのせ、グリル受け皿をスライドレール台にのせて奥までしっかりと入れる
●グリル扉が閉まっていることを確認してください。

⚠注意

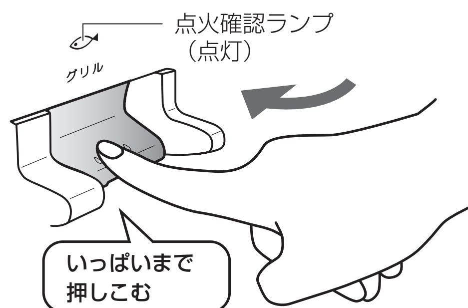
グリル庫内（バーナ付近）にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認する
→点火不良や思わぬ事故の原因になります。





2 点 火

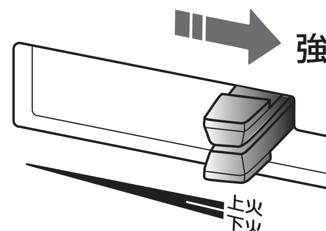
操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、グリルタイマー表示部に加熱時間が表示されたことを確認する



●パチパチと音がして点火します。（こんろとグリル同時に放電）
●点火確認ランプが点灯します。
●火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。

3 火力調節

火力を調節する



●火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。
●火力は全開（火加減：強）にし、焼き具合は加熱時間で調整してください。（「グリルの加熱時間目安表」33ページ参照）
＊火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。

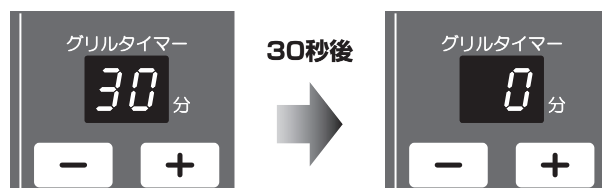
4 時間のセット

⊞⊟スイッチで加熱時間をセットする



●お使いのたびにセットしてください。
初期設定は9分です。（変更しない場合は９分で自動消火します。）
●調理中に ⊞ ⊟ スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。
●1～15分まで連続的に変わります。

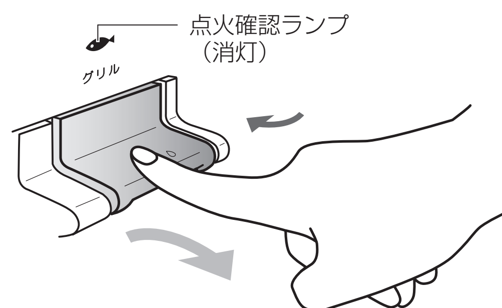
5 調理終了・消火



●調理終了30秒前になると「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

●設定時間が終了すると「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。

> **カスタマイズ**
> カスタマイズ機能を使用してブザー音をメロディに変更することもできます。詳しくはカスタマイズ機能（27ページ）を参照ください。



●点火確認ランプが消灯します。
●自動消火後、約10秒後に表示は消灯します。

①自動消火後、操作ボタンを押して戻し、消火操作をする

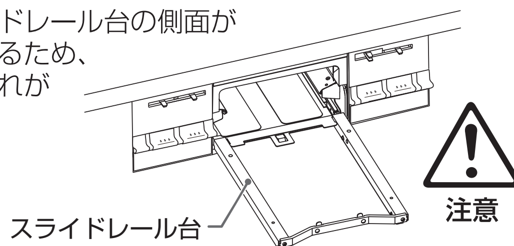
②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする

●小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。

③ガス栓を閉め、グリル受け皿のお手入れをする

＊燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

> ⚠ **注意**
>
> **使用直後はスライドレール台に触れないように注意する**
>
> →使用直後はスライドレール台の側面が特に熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。



オートメニューモード（自動調理）の使いかた

生魚の姿身・切り身や干物などをオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- 予熱はしないでください。
- オートメニューモードで調理中はグリル扉を開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 魚を一度焼きかけて消火し再度点火して調理する場合は、オートメニューモードでは焼かないでください。魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードで調理してください。
- 魚以外の調理はしないでください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。

おねがい

- グリル使用後、グリル受け皿や焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

1 準 備

①**操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする**

②**ロックつまみを左に動かしてロックを解除する**

③**焼網をセットする**

④**材料をのせ、グリル受け皿をスライドレール台にのせて奥までしっかりと入れる**
- グリル扉が閉まっていることを確認してください。

⚠注意

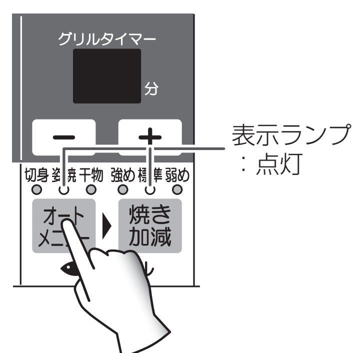
グリル庫内（バーナ付近）にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認する

→点火不良や思わぬ事故の原因になります。

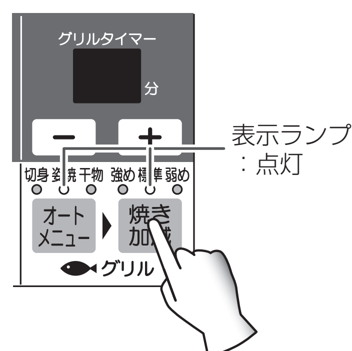


2 オートメニューモードの設定

①**オートメニュースイッチを押してメニューを選択する**
- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプはオートメニュースイッチを押すごとに、
「姿焼」→「切身」→「干物」→「ランプ消灯（取り消し）」→「姿焼」…
のように切り替わります。食材に応じて、オートメニューを選択してください。（37・38ページ参照）



②**焼き加減スイッチを押して、焼き加減を選択する**
- 表示ランプは焼き加減スイッチを押すごとに
「標準」→「強め」→「弱め」→「標準」… のように切り替わります。
お好みの「焼き加減」を選択してください。（37ページ参照）



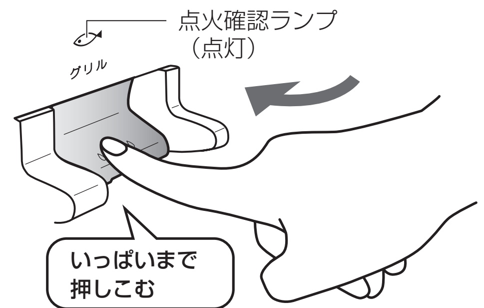
※オートメニューモードを設定してからグリルの点火をするまでに20秒以上経過すると、オートメニューモードは自動的に解除されます。そのときは、もう一度設定をしなおしてください。

※庫内温度がある程度高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。（オートメニュースイッチを押すとグリルタイマー表示部に“H”が表示されます。）庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。

3 点火

操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す

●パチパチと音がして点火します。（こんろとグリル同時に放電）
●火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。



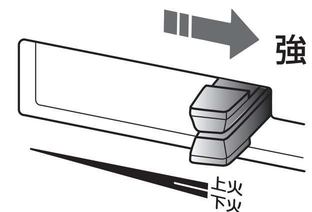
知っておいてね

●点火操作してから約30秒以内（表示ランプが点滅している間）は、オートメニューの設定を変更できます。（約30秒経過すると表示ランプは点灯に切り替わり、設定の変更はできません。）
●点火操作してから約30秒経過した後にオートメニューモードを解除したい場合は、オートメニュースイッチを押してください。（オートメニュースイッチを押して解除した場合は、オートメニュー表示ランプと焼き加減表示ランプが消灯し、マニュアルモードへ切り替わります。）

4 火力調節

火力を調節する

●火力は上火/下火ともに全開（火加減：強）にしてください。



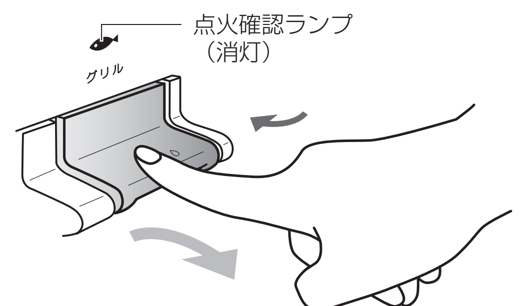
5 調理終了・消火

●調理終了30秒前になると「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒数が表示されます。

●調理終了30秒前からのカウント中に⊞スイッチを押すと、お好みで調理時間を分単位で延長することができます。



●自動調理が終了すると、メロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
●点火確認ランプが消灯します。
●自動消火後、約10秒後にグリルタイマー表示部と、表示ランプが消灯します。



①自動消火後、操作ボタンを押して戻し、消火操作をする

②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする

●小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。

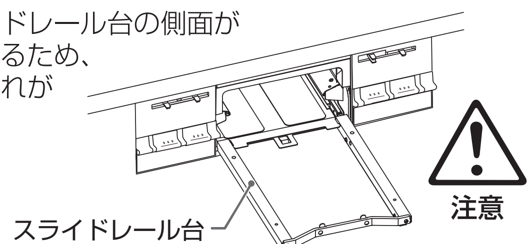
③ガス栓を閉め、グリル受け皿のお手入れをする

＊燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

⚠注意

使用直後はスライドレール台に触れないように注意する

→使用直後はスライドレール台の側面が特に熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。



グリルの使いかた

●下記の表はオートメニューモードで調理する場合の基本的な調理例です。
●魚の種類や大きさ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
●魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。
お好みの焼き加減に調節してください。
●魚を焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。

■オートメニューについて

オートメニュー		魚の種類
姿　焼	＊あじやさんまなどを丸ごと焼きます。	【生魚】 あじ、さんま、いわし、にじます、あゆ、いさき、たい
切　身	＊さばやぶりの切身などを焼きます。	【味噌漬け、照り焼き】 ぶり、さわら 【生魚】 さば、さけ、さわら、ぶり、すずき、たい、たちうお 【塩漬け】 さけ、さば
干　物	＊あじやさんまの開きなどを焼きます。	【干物（開き）】 あじ、さんま、かます、かれい、さわら、ほっけ 【干物】 ししゃも

■焼き加減について

標準：一般的には「標準」をお使いください。
お好みにより、「弱め」「強め」をお使いいただくこともできます。

強め：大きな生魚（200ｇ以上）などにお使いいただくと、上手に焼き上がります。

弱め：小さな生魚（50ｇ以下）、小さな干物などにお使いいただくと、上手に焼き上がります。
味噌漬け、照り焼きなどの切り身は焦げやすくなりますので、「弱め」を使用していただくと上手に焼き上がります。

⚠注意

●オートメニューモードは魚以外の調理には使用しない
●次の魚にはオートメニューモードを使用しない
→発火の原因となります。

・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し
・市販のみりん漬け　・身欠きにしん



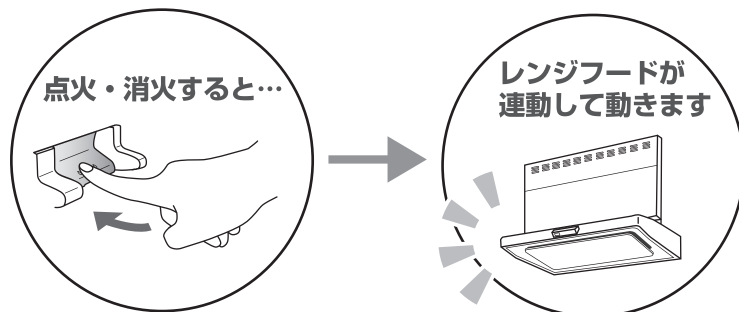
ポイントとお願い	置きかた
●魚は頭を奥にして置いてください。 ●魚と魚は間隔を置いて並べてください。 熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●魚は厚さ4cmまでのものにしてください。	魚を1尾だけ焼くときは中央を避けて端に置く 魚と魚は間隔を置いて並べる
●皮を上側にして焼いてください。 ●味噌漬けは味噌を洗い落とし、水気を拭き取ってから焼いてください。 ●照焼き、味噌漬けのものは、次の条件であるほど焦げやすくなります。 （・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きタレのみりん配分が多い）	1切れを焼くときは左右どちらかに寄せて置く （4切れの場合）
●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を手前にして焼いてください。	

レンジフード連動機能の使いかた

レンジフード連動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転または、停止する機能です。

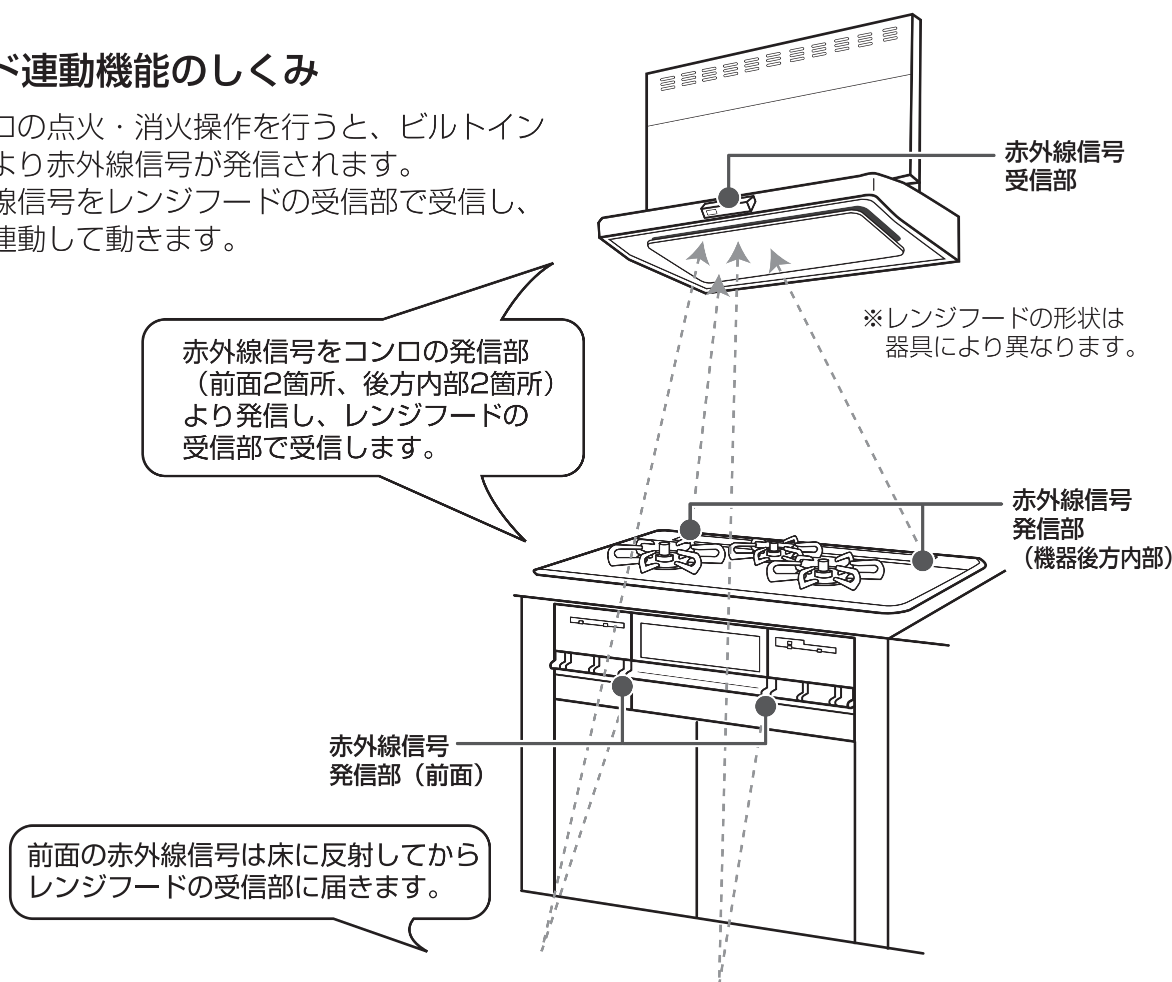
※指定外のレンジフードでは連動しません。対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。詳しくはお買い上げの販売店またはお近くのパロマまでお問い合わせください。

※レンジフード連動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気連動機能をONにしておく必要があります。レンジフードの設定はレンジフードの取扱説明書をご覧ください。



■レンジフード連動機能のしくみ

ビルトインコンロの点火・消火操作を行うと、ビルトインコンロの発信部より赤外線信号が発信されます。
発信された赤外線信号をレンジフードの受信部で受信し、レンジフードが連動して動きます。



知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが連動しにくいことがあります。

- ●手や頭など体の一部がレンジフードの赤外線信号受信部付近にあり、赤外線信号をさえぎっている
- ●グリル排気口に鍋やフライパンなどが置いてある
- ●ビルトインコンロ付近でテレビやエアコンなどのリモコンを同時に操作している
- ●レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている
- ●ビルトインコンロの前の床が色調の濃い場合、または大理石など光沢がある場合
  （この場合、ビルトインコンロの前にキッチンマットなどを敷くと通信が良好になります。）
- ●ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの赤外線信号受信部が汚れている場合

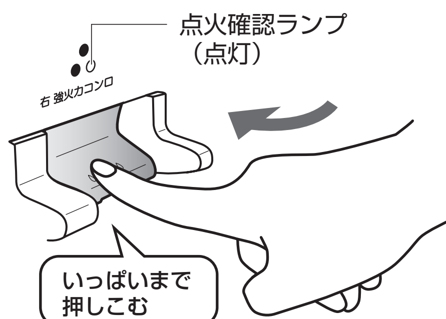
レンジフードが連動しにくい場合は、レンジフードの操作部、またはリモコンで操作してください。

※イラストは右コンロを操作した場合を示します。

1 点火

コンロまたはグリルの点火操作をする

●レンジフードが連動して運転を開始します。

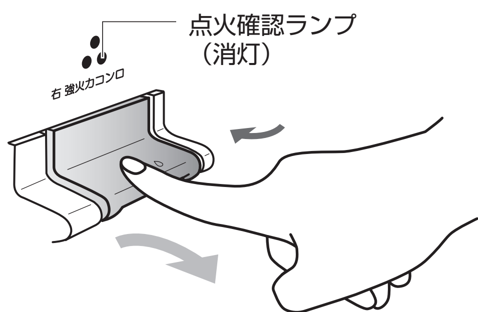


●運転開始時の風量はレンジフードの仕様および設定に従います。
●すでにレンジフードを使用しているときは、風量が自動的に切り替わることがあります。
●点火操作後、レンジフードが運転していることを確認してください。
●レンジフードの風量調整はレンジフード側で設定してください。

2 消火

コンロまたはグリルの消火操作をする

●レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。



●レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。
（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）
●消火操作を行っても、他のコンロやグリルを使用中はレンジフードは自動停止しません。すべての操作ボタンが消火状態になると自動停止します。
●調理タイマーや安全装置がはたらき自動消火した場合でもレンジフードは一定時間後に自動停止します。（他に使用中のコンロやグリルがない場合）
調理タイマーや安全装置がはたらき自動消火した場合は、操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。

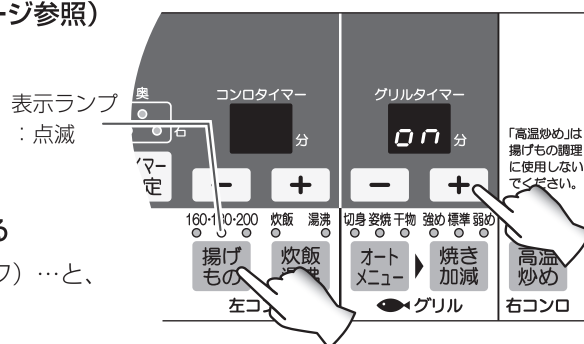
＊レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

ビルトインコンロ側でレンジフード連動機能をOFF（ON）にするには…

はじめに…
カスタマイズモードの設定準備（*1*、*2*、*3*）を行う（28ページ参照）

4 「揚げもの」スイッチを長押しする（3秒以上）

●揚げもの表示ランプが点滅します。
●グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。
＊初期設定は on（連動する）になっています。



5 グリルタイマーの[＋]・[－]スイッチを押し、設定を変更する

●[＋]または、[－]スイッチを押すごとに、on（オン）→ oF（オフ）…と、切り替わります。

6 いずれかの操作ボタンを押す

●左コンロ・右コンロ・奥コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すと“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、設定完了します。
●設定を記憶します。

※設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。

おねがい
設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

点検とお手入れ

⚠注意

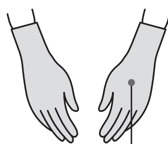
■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

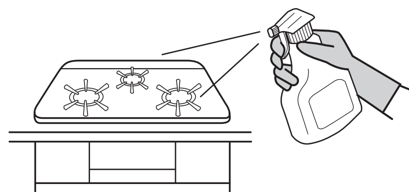
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。





■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。





おねがい

●点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。
（機器が冷えるまで時間がかかります。）
●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
●故障または破損したと思われる場合は使用しないでください。
●「故障かな？と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの当社にご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
●安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。（有償）

点検のポイント

＊点検は常時行ってください。

機器のまわりに可燃物等はありませんか？	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。
各部品は正しくセットされていますか？	バーナキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。汚れがつまっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。 電池交換サインが点灯したときは新しい乾電池と交換してください。

お手入れのしかた

●機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。次のお手入れが必要な所以外は絶対に分解しないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」13ページ参照）

おねがい

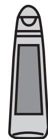
●汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいたみます。
煮こぼれをした場合はそのつどお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。

■お手入れの道具・使用する洗剤について

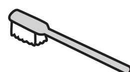
お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

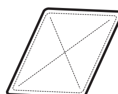
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの


台所用中性洗剤


やわらかい
スポンジ


やわらかい
歯ブラシ

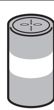

やわらかい布

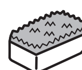

メラミンフォーム
スポンジ

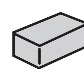
× 適さないもの


シンナー・
ベンジン


酸性洗剤・漂白剤・
アルカリ性洗剤


みがき粉・
クレンザー


スポンジ
硬い面


ナイロン
たわし


金属
たわし

- ●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは機器の損傷の原因になります。
- ●印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷付ける場合があります。
- ●スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなく、スポンジなどに含ませてからご使用ください。

直接かけて使用してはいけないもの
スプレー式洗剤

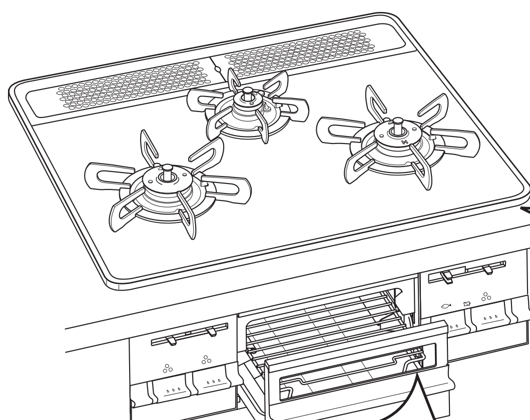


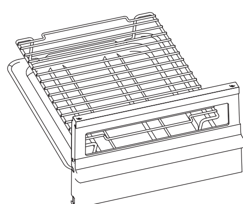
絶対に使用してはいけないもの
可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

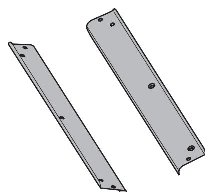


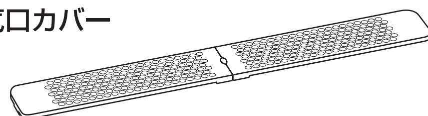
■取り外すことのできる部品

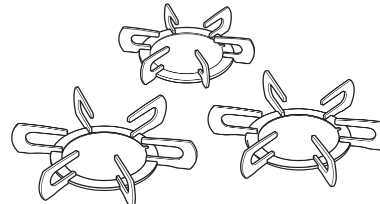
下記の部品は取り外してお手入れすることができます。

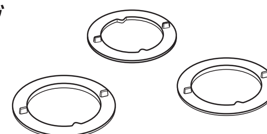


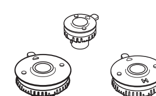

◎グリル扉
◎グリル受け皿
◎焼網


◎グリルサイドカバー

◎グリル排気口カバー


◎ごとく


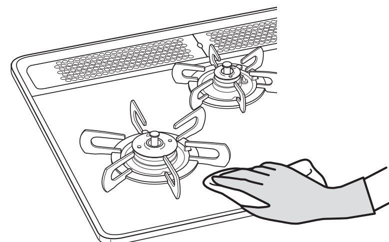
◎煮こぼれカバーリング


◎バーナキャップ


※上記以外の部品は取り外さないでください。

トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る



●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。
●ガラストッププレートの場合、汚れのひどいときは液体クレンザーを布につけてふきとってください。

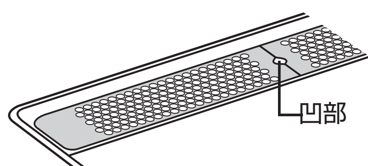
おねがい

本機器はトッププレートをねじで固定してあります。トッププレートの取り外しはしないでください。

グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

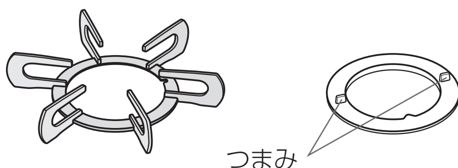
●グリル排気口カバーは、凹部に指をかけて持ち上げ、取り外してください。
●グリル排気口カバーをはずして、機器内部に落ちた野菜くずなどを取り除いてください。



ごとく・煮こぼれカバーリング

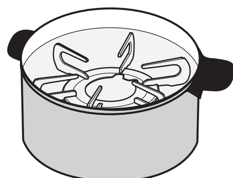
台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

●煮こぼれカバーリングは、左右のつまみを持って、取り外してください。



汚れが落ちないとき

熱めのお湯をかけて浸し置きし、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。



煮洗い：
鍋に水を入れ、ごとくなどを沈めて火にかけます。沸騰した状態で20分ほど煮詰め、汚れが浮きだしたら火を止めて十分に冷やしたあとスポンジなどで水洗いします。

機器前面・操作部

汚れたときは台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

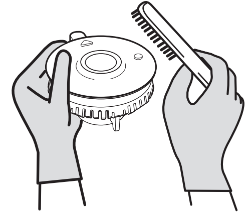
＊機器内部に洗剤や水気が残らないようにしてください。

バーナキャップ

炎がふぞろいになったときは、穴やみぞを歯ブラシやつまようじなど先の細いものなどで掃除する

＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

●表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



温度センサー

変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。

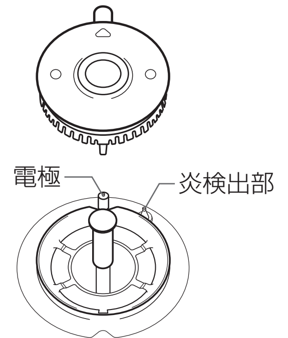


温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

炎検出部・電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



おねがい

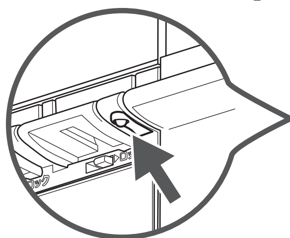
取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。故障の原因になります。
先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

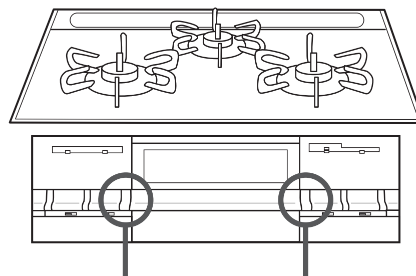
グリル部（45・46ページ参照）

赤外線信号発信部

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

【斜め下から見た拡大図】





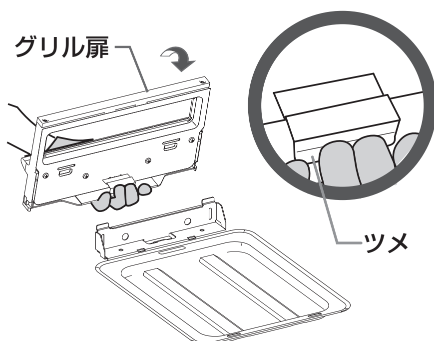
操作ボタンの横の裏側２箇所

グリル扉

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

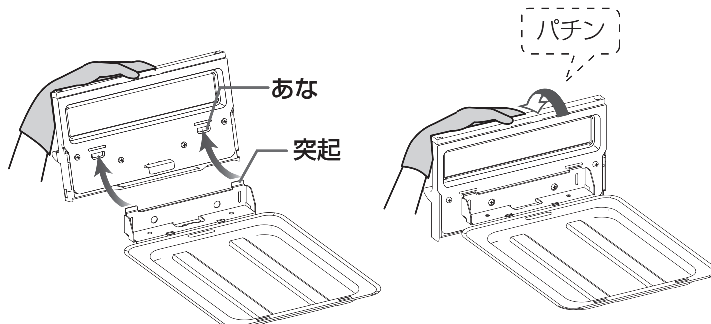
●グリル扉は取りはずしてお手入れすることもできます。

取りはずしかた



**グリル扉のツメを押し下げたまま
グリル扉を内側に倒してはずす**

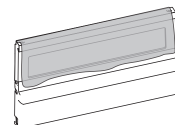
取り付けかた



**①グリル扉のあなにグリル受け皿の突起をはめ込む
②グリル扉をおこす**

汚れが落ちないとき

水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に湿布のように貼り付けます。20分ほど置き、汚れが浮きあがってきたら水拭きし、汚れをふき取ります。



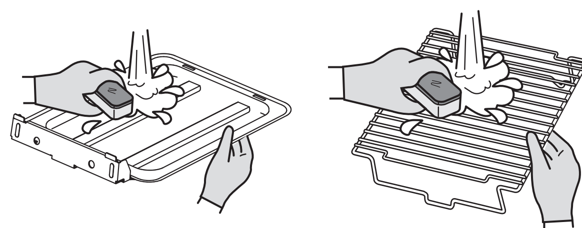
おねがい

●グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。

グリル受け皿・焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

●グリル受け皿とグリル扉は取りはずしてお手入れすることもできます。（グリル扉の「取りはずしかた」「取り付けかた」を参照ください。）
＊グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。



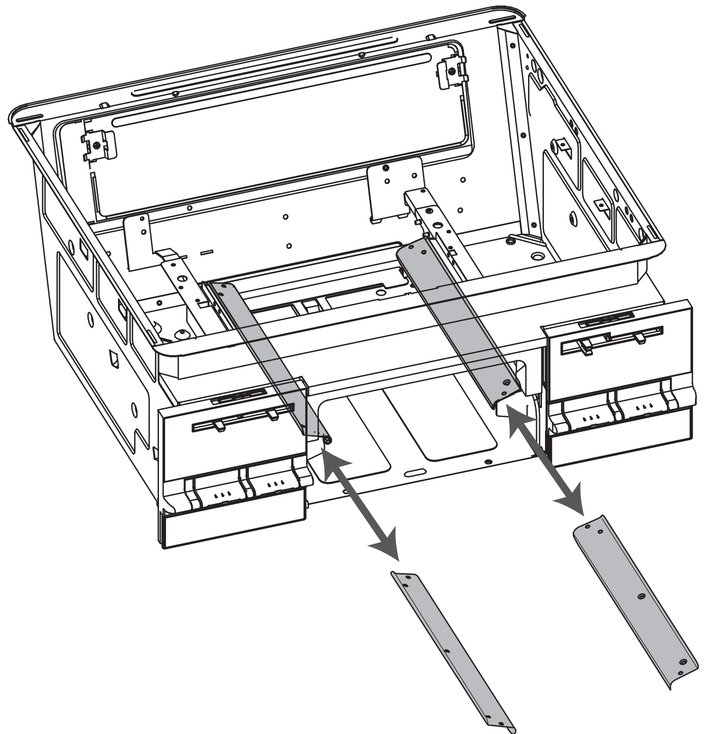
フッ素コートグリル受け皿について

●お手入れにはスポンジや布などのやわらかいものをお使いください。ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けるので使わないでください。
●スポンジでもとれないしつこい汚れは、乾いた布や柔らかい紙をお使いください。
●中性洗剤以外の洗剤（レンジクリーナー、漂白剤などのアルカリ性洗剤）は使わないでください。フッ素コートをいため、シミや変色の原因になります。
●汚れたままにしておくとシミになることがあります。
●長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますが、フッ素の効果には影響ありません。

グリルサイドカバー

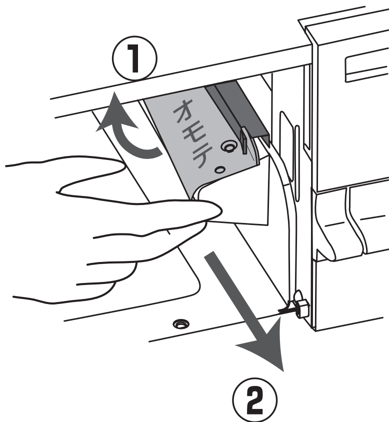
汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

＊グリルサイドカバーは汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが取れにくくなります。



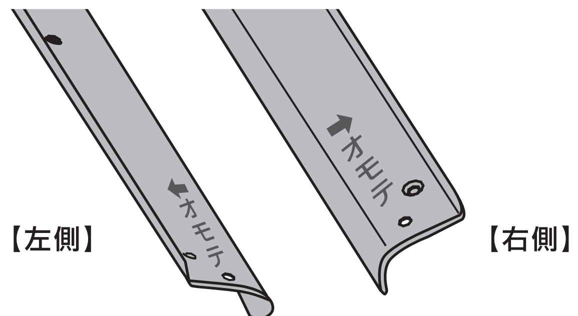
取りはずしかた

①グリルサイドカバーを少し上に浮かせる
②手前にスライドさせて引き出す



グリルサイドカバーの向き

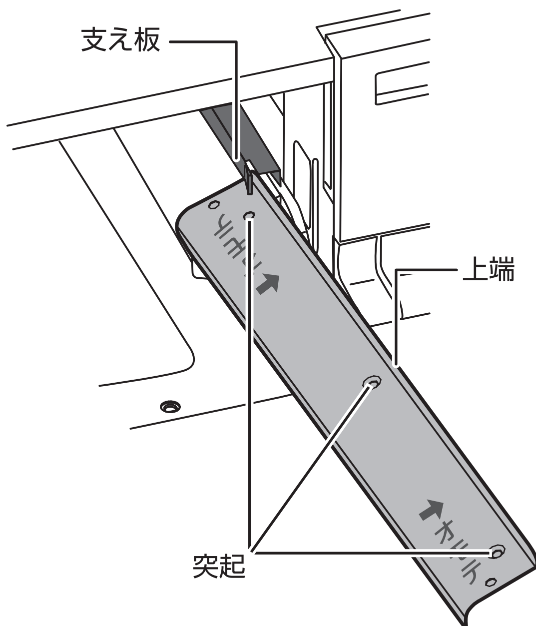
●「オモテ」を表側にし、矢印の先が外側を向くようにセットしてください。



【左側】　【右側】

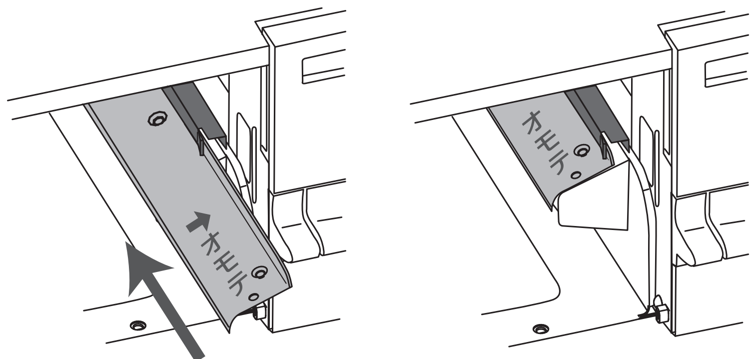
取り付けかた

①グリルサイドカバーの上端を支え板の後ろの隙間に差し込む



②支え板にそって奥までスライドさせる

●奥までスライドさせると、3ケ所の突起がはまります。浮きや傾きがないようにセットしてください。



故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

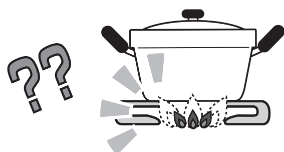
現　象	原　因	処置方法	参照ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	18/33/35
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	13/50
	乾電池の取り付けが悪い	正しくセットする	13
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	10/44
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	14
	煮こぼれカバーリングのセット不良	正しくセットする	14
	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	10
	点火操作が不適切	操作ボタンをいっぱいまで押しこむ	18/34/36
	炎検出部·電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする	44
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している	付着しているゴミを取り除く	—
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベの交換をお近くのガス事業者に依頼する	—
	温度センサーと鍋底が正しく接触していない	温度センサーと鍋底を正しく接触させる	11/16
	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	49
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	13/50
ブザー(ピー)が鳴り エラーコードが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する (エラーコードは15分間点滅)	49
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	10/44
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	14
	煮こぼれカバーリングのセット不良	正しくセットする	14
ガスのいやな臭いがする	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	14
コンロやグリルを点火・消火してもレンジフードが連動して動かない	レンジフード連動機能をOFFにしている	レンジフード側の設定をONにする （詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）	—
		ビルトインコンロ側の設定をONにする	40
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部または、レンジフードの受信部が汚れている	赤外線信号発信部または、受信部をお手入れする	39/44
	赤外線信号がさえぎられている	手や頭などの体の一部で赤外線信号をさえぎらないように注意する グリル排気口に鍋などを置かない	39
	ビルトインコンロ付近でテレビやエアコンのリモコンを操作している	ビルトインコンロ付近でリモコン操作をしない	39
	レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている	太陽光が直接当たらないようにする	39
コンロやグリルが消火してもレンジフードが連動して止まらない	レンジフード側で常時換気などの設定がしてある	レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）	40
	他に使用中のコンロかグリルがある	すべての操作ボタンが消火状態になると自動停止します。	40

●次のような場合は故障ではありません。

故障ではない場合	理　由
点火･消火のときに「ボッ」という音がする	点火時、消火時に「ボッ」という音がする場合がありますが、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。 ※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
グリル使用時にコンロを使用すると、炎の色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の色が変わることがありますが異常ではありません。
赤色の炎で燃える	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。
使用中、弱火になる／火力が変化する コンロを使用中、強火⇔弱火をくり返す	鍋などの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。（17ページ参照）
再点火してもすぐ弱火になる	鍋の異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。 しばらく待ってから再点火してください。（17ページ参照）
グリル扉がはずれた	お手入れのために、グリル扉は取りはずせるようになっています。 （取り付けかた「点検とお手入れ」45ページ参照）

よくあるご質問

Q：調理中に勝手に
　火力が小さくなったり、
　大きくなったりする



A：鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらいたためで、
　故障ではありません。（17ページ）
　鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火
　（もとの火力）に戻ります。











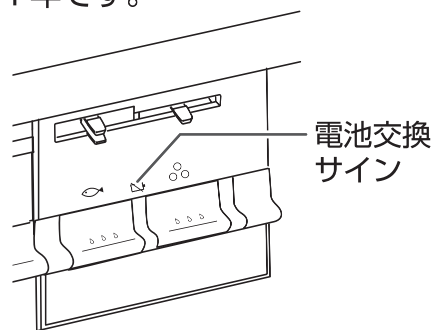
※この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でもさらに高い温度になった場合は自動消火します。

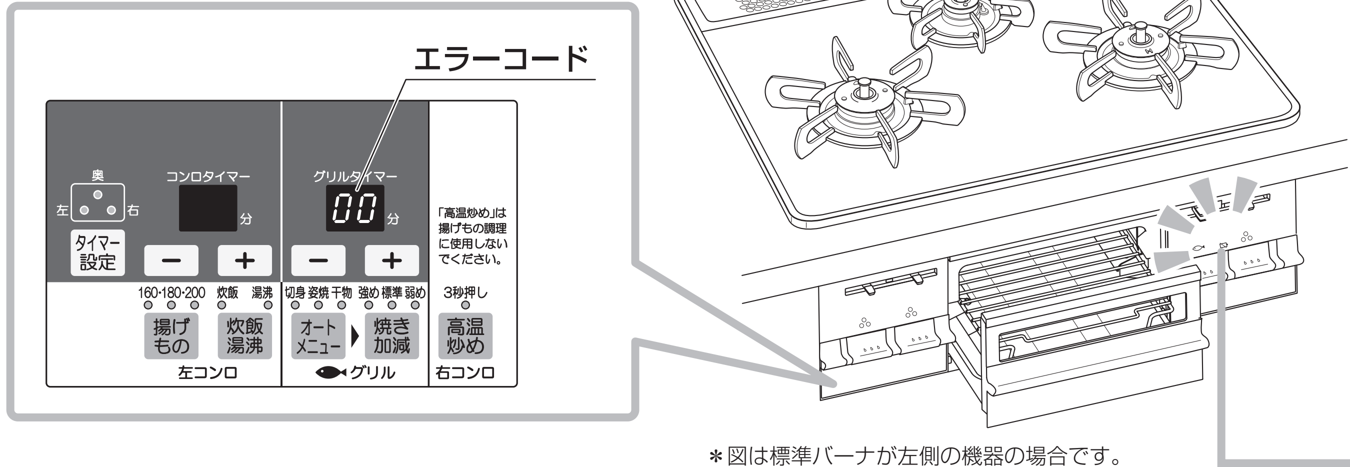
Q：点火操作をしても
　火がつかない
　または、手を離すと
　消火する

電池ケースの上にある
「電池交換サイン」が
点灯している

A：乾電池が消耗しています。（50ページ）
　乾電池を交換してください。（13ページ）
　乾電池の交換の目安は約１年です。

火がつかなくなったときは「電池交換サイン」を確認してください。





＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

■安全装置について

安全装置が働くと“ピー”とブザーが鳴りお知らせします。
エラーコードが表示されたら、下記の処置方法に従って処置をしてください。

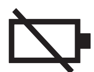
●下記以外のエラーコードが表示された場合は、使用を中止しガス栓を閉じた後、お買い上げの販売店かお近くの当社まで、点検・修理を依頼してください。このとき作業を円滑に行うために「エラーコード」と「発生部位」の表示をお知らせください。

＊エラーコードは「00」「02」等の2桁の数字と発生部位の「　0」「　1」等の1桁の数字が交互に表示されます。

エラーコード	安全装置	部位	機能説明
11	不着火異常	コンロ グリル	点火時に、バーナに着火しなかった場合にお知らせします。
12	立消え安全装置	コンロ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。
00	消し忘れ消火機能	コンロ	万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分※経過すると自動消火します。（すべてのコンロ） また高温状態で温度変化のないとき(使用中、強火⇔弱火を繰り返しているとき)は約30分※経過すると自動消火します。（左右コンロのみ） **※時間に関してはそれぞれカスタマイズ機能（27ページ）で変更している場合があります。**
02	天ぷら油過熱防止機能	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。
	焦げつき消火機能	コンロ	煮物等の調理中に鍋底が焦げつき始めたら、自動消火します。 ※高温炒め機能設定時は除く
	グリル過熱防止装置	グリル	グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

※「H」マークが表示される
…グリル庫内の温度が高くなっています。庫内の温度が下がるまでしばらくお待ちください。（35ページ参照）

■乾電池の交換について



電池交換サインが点灯　=　乾電池の消耗

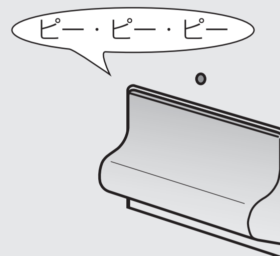
使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について　乾電池の交換方法」13ページ）
交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

●乾電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
●乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点灯もしなくなります。

処置方法（消火に気付いたときは…）
すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 その後、再点火してください。
すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。 再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。
すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。
すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 ＊鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。
すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 ＊鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。
すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 再点火する場合は、約５分ほど（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから点火操作してください。

※操作ボタン戻し忘れのお知らせについて

湯沸かし機能、炊飯機能、コンロタイマー機能、グリルタイマー機能が作動し自動消火した場合や、安全装置が働き自動消火した場合は、操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。
そのまま操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に "ピー・ピー・ピー" と3回ブザーが鳴り、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。



保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。

＊お手入れしておくと次回使用するときに便利です。（「点検とお手入れ」41ページ参照）

アフターサービスについて

■点検･修理を依頼されるとき

「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認していただき、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かパロマサービスコールセンターまでご連絡ください。
パロマサービスコールセンターは24時間受付いたしますので、ご利用ください。

なお、アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

1.ご住所･ご氏名･電話番号
2.現象（できるだけ詳しく）
3.品名･器具名（銘板表示のもの）
4.ご購入日･ガス種
5.道順･目標

修理についてのお問い合わせは	パロマサービスコールセンター **0120-193-860**	受付時間：24時間修理受付

商品について不明な点はパロマお客様相談室までご連絡ください。

商品についてのお問い合わせは	パロマお客様相談室 **052-824-5145** 〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	受付時間：平日　8：30～18：00 （土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）

お近くの下記サービスセンターでのお問い合わせも受付しております。

【各地区のサービスセンター】　受付時間：平日　9：00～18：30（土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）

ご相談窓口	住所	TEL	FAX
北海道サービスセンター	〒001-0033 札幌市北区北３３条西７丁目１－１	011-726-2822	011-736-7374
東　北サービスセンター	〒983-0041 仙台市宮城野区南目館２０－１０	022-239-1848	022-238-0838
首都圏サービスセンター	〒114-0015 東京都北区中里3－１１－9大平中里ビル2階	03-6858-8600	03-6858-8601
中日本サービスセンター	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町６－２３	052-824-5101	052-824-5385
近　畿サービスセンター	〒550-0013 大阪市西区新町3-13-20パロマアワザビル2階	06-6534-6751	06-6534-6755
中四国サービスセンター	〒732-0804 広島市南区西蟹屋３丁目８－１２	082-262-8341	082-263-2400
九　州サービスセンター	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南２-９-１３	092-472-0924	092-471-8400

＊住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承願います。

■ガスの種類が変わるとき

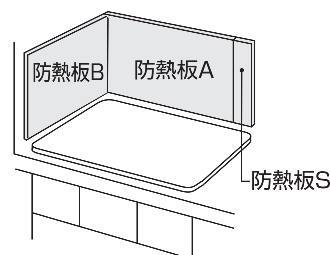
ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有償となります。

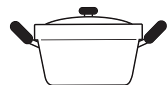
■補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。

■別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。下記は代表例です。
防熱板は「設置について」(15ページ)を見て、取り付けかたを確認してください。
詳細はお買い上げの販売店かお近くの当社までおたずねください。

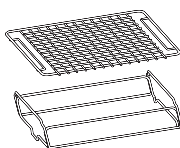




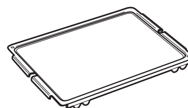
炊飯専用鍋
３合炊きと５合炊きをご用意しています。



パロマ専用クリーナ
ごとくなどの頑固な汚れを落とすのに使用します。



冷凍食品用焼網



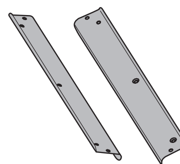
両面焼用グリルパン焼皿

部品名	希望小売価格（税込）	部品名	希望小売価格（税込）
防熱板Ａ	￥3,990	炊飯専用鍋	￥5,040
防熱板B	￥3,675	両面焼用グリルパン焼皿	￥3,150
防熱板S	￥3,990	冷凍食品用焼網	￥2,310
パロマ専用クリーナ	￥1,260		

※価格については変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

■お客様にて取り替え可能な消耗部品のごあんない

バーナキャップ、ごとく等が長年のご使用で傷んだ場合にはお買い求めください。



グリルサイドカバー
グリル庫内（下火バーナ付近）の汚れを防ぎ、簡単に取り出し、お手入れができます。

部品名	希望小売価格（税込）	部品名	希望小売価格（税込）
ごとく（左右コンロ用）	￥840	バーナキャップ（強火力コンロ用）	￥1,785
ごとく（奥コンロ用）	￥735	バーナキャップ（標準コンロ用）	￥1,785
煮こぼれカバーリング（左右コンロ用）	￥2,100	バーナキャップ（奥コンロ用）	￥1,365
煮こぼれカバーリング（奥コンロ用）	￥2,100	グリル排気口カバー（２個使用）	￥1,365
焼網	￥1,365	グリル受け皿	￥4,410
取り出しフォーク	￥368	グリルサイドカバー（左右セット）	￥1,050

※価格については変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

■お客様にて取り替え可能な消耗部品 ・ 別売部品のご購入について

お客様にて取り替え可能な消耗部品 ・ 別売部品のご購入は、お買い上げの販売店かお近くの当社サービスセンター、または当社ホームページ内公式部品販売サイト「パロマ+プラス」（http://www.paloma-plus.jp/）にてお買い求めください。お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

パロマの部品販売サイト
パロマ+プラス



パロマ製品の消耗部品 ・ 別売部品をインターネット販売サイトよりご購入いただけます。
http://www.paloma-plus.jp/

仕　様

品　　名	PD-AF53W-R/L			
器　具　名	PD-AF53W-75CG-R/L PD-AF53W-75CV-R/L PD-AF53W-75CK-R/L PD-AF53W-75G-R/L PD-AF53W-75-R/L		PD-AF53W-60CG-R/L PD-AF53W-60CV-R/L PD-AF53W-60CK-R/L PD-AF53W-60G-R/L PD-AF53W-60-R/L	
型　式　名	E4-6-2 E4-6-4		E4-6-1 E4-6-3	
種　　類	ガスグリル付こんろ			
点火方式	連続放電点火			
ガス接続	Rc1/2（メネジ）			
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能） 焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・グリル過熱防止装置・グリル排気口遮炎装置			
トッププレートの種類	75タイプ		60タイプ	
	ハイパーガラス	ガラス	ハイパーガラス	ガラス
質量（本体）	26.0Kg	22.0Kg	24.5Kg	21.5Kg
外形寸法(機器最大)	高さ269×幅740×奥行557mm		高さ269×幅597×奥行557mm	

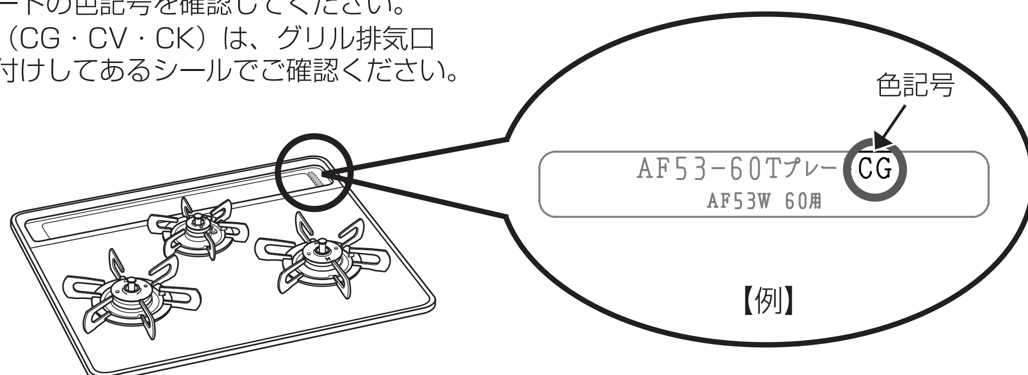
使用ガス ガスグループ		ガス消費量　　kW				
		標準バーナ	強火力バーナ	小バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	2.76	3.93	1.22	1.62	8.57
	13A	2.95	4.20	1.30	1.74	9.20
LPガス用		2.95	3.50	1.30	1.89	8.80

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

器具名がPD-AF53W-75-R/L , PD-AF53W-60-R/Lの

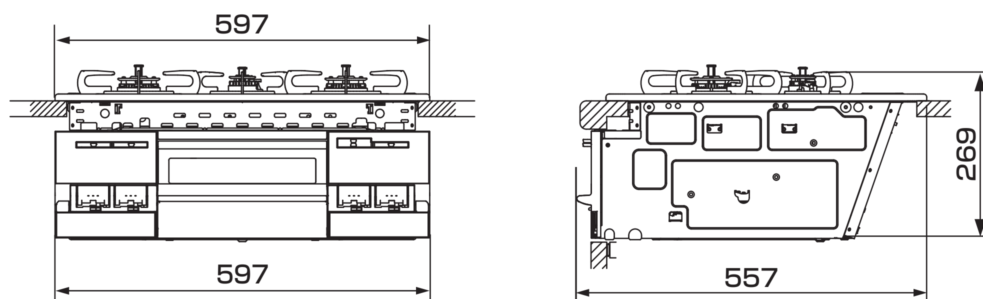
トッププレートの色記号を確認するには…

下記の方法でトッププレートの色記号を確認してください。
トッププレートの色記号（CG・CV・CK）は、グリル排気口カバーを取り外し、貼り付けしてあるシールでご確認ください。

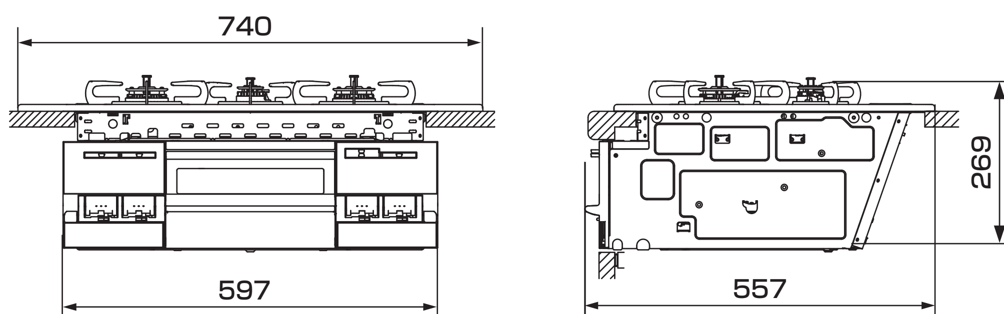


外形寸法図（単位:mm）

■60タイプ



■75タイプ



保 証 書

品　　名	ガスビルトイン機器 PD-AF53W-R，PD-AF53W-L

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な設置･使用状態において万一機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

《 無料修理規定 》

1. 取扱説明書、本体貼付けラベル等の注意書きに従った正常な設置･使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店かお近くのパロマが無料修理致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店かお近くのパロマにご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、お近くのパロマへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ) 取扱説明書によらないでご使用になったり使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動（取付工事依頼の必要な機器の場合）、落下等による故障および損傷
(ハ) 公害、火災、水害、地震、落雷、凍結等の天災地変、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入、異常電圧（電気部品搭載の機器の場合）、供給事情（燃料・給水等）などによる故障および損傷
(ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用使用、車輌、船舶への搭載等）に使用された場合の故障および損傷
(ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
(ヘ) 消耗部品の取替えおよび保守等の費用
(ト) 本書の提示がない場合
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管してください。

お客様	お名前　　　　　　様	保証期間	お買い上げ　　年　　月　　日から１年
	ご住所　〒	販売店名	店名
			住所
	お電話		電話番号

株式会社 パロマ

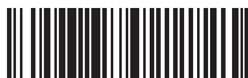
〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号
TEL　052（824）5145



修 理 記 録

年　月　日	修 理 内 容	サービス員 ㊞

＊この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。なお、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店かお近くのパロマにお問い合わせください。
＊保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。


38910830000

24. 5.　◎　KI　38　91083